

رساله نایاب و نسخه لا جواب اعظمی

در

الاحكام

مرتبه و شصت و شصت

منشی بلا قی دایم صاحب الهوی

# التماس خاص مصنف

ناظر بیان کتاب ان ہر حصہ جات پر مخفی رہے کہ اس کتاب کے حصہ اول  
 میں جو ترکیبیں لکھی گئی ہیں یہ ایسی ترکیبیں ہیں کہ جن کے دیکھنے سے ٹخنیاں  
 ہلکتے ہیں مثل آدمی ہر ایک چیز کو چار چار پانچ پانچ طرح پر ہیبت آسان  
 خود بخود تیار کر سکتا ہے مثلاً حصہ دوم کے صفحہ پندرہ میں کباب مولیٰ کی  
 لکھی گئی ہے اسی طرح کباب کبکدہ - واروی - ورتالو - وغیرہ بھی جیسے منظور ہو  
 تیار ہو سکتے ہیں۔ علی ہذا القیاس ترکاریوں وغیرہ کی اندر جس چیز کے ترکار  
 کی منظور ہو چاہی جتنی وضع پر بنا میں مثلاً بھنڈیوں کے خالی ترکاری بھی  
 جاتی ہے مرغول بھی بنتی ہے۔ مصالحہ دار پیٹ چاک کر کے بھی بناتے ہیں۔ تا  
 علیحدہ تیار ہو سکتی ہیں۔ پس یہ کچھ ضرور میں سمجھا گیا کہ وہ کسی ترکیب پر چار پانچ  
 تنہائی جائیں۔ جہاں جس چیز کا موقع ہو ایک مرتبہ لکھ دیا گیا اور سب طرح پر بنا ترکاریں کتاب جو  
 ہو تیار کر آئیں علاوہ ان کے دونوں حصوں میں مریج نسخہ نمک کا جو اندازہ لکھا گیا ہے وہ  
 صاحبوں کے نزدیک بہت کم اور بعض کے واسطے میں زیادہ ہے اس لئے گزارش یہ ہے کہ جو  
 نمک مریج جس اندازہ کا نوش فرماتے ہوں اس قدر ڈالو میں گویا ہر ایک نسخہ کے  
 کا اختیار ہے کیونکہ اکثر صاحبوں کو دیکھا گیا ہے کہ ان کو نیگاہ میں مریج وغیرہ  
 بالکل نفرت ہوتی ہے تو

باقی اگر کسی صاحب کو کوئی شے حبس میں تیار ہو سکی تو وہ مصنف کتاب سے بذریعہ خط در  
 میں ان شاء اللہ تعالیٰ بہت اچھی طرح بر او کی عیب موافقہ مطلع کیا جائے گا۔

موسم قلمی کتابیاب نسخہ لاجواب

اعنی

# الوان نعمت

۱۸۸۳



حصہ اول  
مرتبہ و مصنف

منشی بلاقی داس صاحب دیوبند

بار اول

میسور پرنٹنگ میچینری کمپنی کی کار پر دازان بطبع کے

۳۴

لذت بخش خاص مہوا

قیمت فی جلد

## بسم اللہ الرحمن الرحیم

ہزاروں شکر اوس نعم حقیقی کو زیبا بن اور لاکھوں حمد اوس رازق مطلق کے لیے  
بجا بن جس نے اپنے انعام عام سے روئی زمین کو خوان نعمت بنایا اور اپنے  
بندوں کی پرورش اور خواہش کے لیے طر حطر حکا میوہ اور دانہ پیدا فرمایا

### نظم

کہ سب دوست رفیق بنی میہمار  
وہ پہلی ہی قدرت سے تیار ہے  
تو منظور ہے اوس بن یہ استیفاء  
پکانے سے انعام پاوے کوئی  
بنے اس میں باورچیو نکا بھی کا  
بنانے پکانے میں امتداد ہوں  
کہ قدرت کے اسرار ہوں آشکا

بچہ پایا زمین پر وہ دستار خوان  
جو کہا نیلگوئی الفور درکار ہے  
جسے اوس نے حکمت سے رکھا ہے خام  
پکاوی کوئی اور بناوے کوئی  
امیر و نکلذت ملے صبح و شام  
ہزاروں ہنر اس میں ایجاد ہوں  
دیاسب یہ انسان کو اختیار

الغرض ہر قسم کے اناج کو جو کثرت اور رواج ہے اسی سبب ہے کہ تمام خلقت کو احتیاء  
کوئی بیسی کوئی بنیاد ہی کوئی چھانی کوئی پکاوی امیر و فقیر اپنے اپنے



مقدور سے کھائیں جس طرح ممکن ہو اپنے کام میں لائیں اگر آتا ہے تو ایسا ہے کہ جبین ہزاروں  
 نکتے دقیق ہیں جو قابل دریافت اور لائق تدریق ہیں چنانچہ کسی کو ایسی سوچھی کہ سوجھی  
 بتی کسی نے اسکو بھی روانہ رکھا رو بنایا کسی نے اسکو بھی ایسا چاہا نہ کہ میدا ہاتھ آیا  
 پہنچ اسکی قدرت کا گنج ہے وہی جانتا ہے جو اندازہ سنج ہے کچا وزن میں ایسا سچا  
 کہ جس سے رتی بنی ماشہ کا تولہ بجائے اگر کچے تو ایسا پکے کہ آدمی کم کھائے اور سیر ہو چکا  
 اگر دال ہے تو اسکے فیض عام بردال ہے تاغریب پکا میں اور روٹی سے کھائیں شیر  
 ایسا سفید کہ جس سے طباشیر شرمائی کوئی بلوی کوئی جائی جھی تو وہی بنی بلوئین تو گھی  
 نکلے دھج پچی تو روٹی چلے فرنی پکائیں تو خواجہ جمانین حلوائی لیجائیں تو ٹہنائی  
 بنائیں گہی میں اسکی عنایت سی وہ چکنائی ہے کہ جوات اسکی مع میں زبان قلم پر  
 سامعہ کا قدم پہلا اور باصرہ جبین پناہی شکر کے شکر میں وہ صلاوت ہے کہ ہر شکر خواہ  
 شیرین زبان ہے نمک کی مدح میں وہ ملاحظہ ہی کہ جس سے سامعہ کا کان نمک کی کان ہے  
 ترشگی کی ثنا میں شیرین بیانونکے دانت کھٹی ہوئی جاتی ہیں تلخی کے صفت میں تلخ کام  
 ہیں شیرینی پانی میں چ ایسی تیز فتنہ انگیز ہے کہ جسکی تعریف کا ہر ایک فقرہ ایسا شیرین  
 کہ ادھر زبان سے نکلا او دھر سامعہ و چہلا ہری ہے تو آنکھوں میں لہراتی ہے سہج ہوئی تو  
 آنکھیں دکھاتی ہے سیاہ ہی تو آنکھ کی تپلی کا اشتباہ ہی ترکاریاں ایسی لذیذ اور  
 پیاریاں ہیں کہ جسے ترکاری فروشوں کی دوکان میں قدرت کے باغ کی کیاریاں ہیں شلغم  
 اور چندرہ ایسی سفید و لال ہیں کہ وہ فی اہل منہ نرم ہیں اور یہ رخسار کی شمال ہیں  
 ارومی آؤ گچا اور نالو ایسی بہر بہر کی کہ جب کوئی پکا دی نالو نہ لگے اور یوں ہی انگلی جاتی  
 المختصر کوئی چیز مصالحہ سے غامی نہیں کوئی نعمت اسکی لایا بی نہیں جو چیز ہے  
 حکمت سے پوری ہے اپنی اپنی وقت پر ضروری ہی خواہ کوئی چیز چھوٹی ہے  
 خواہ بڑی ہے ایسی صفت سے گھڑی ہے کہ زمین بھرے ادھر آسان کی تلی کسی بڑی

سے بڑے دانا کی فکر نہ چلے کیسا ہی کوئی خیال خام پچائی اوس کی حکمت کو کبھی نپائی بعد  
 حمد و ثنا کے احقر الناس بلا قید اس خلف منشی جگن لال صاحب قوم کا بیت سری بابت  
 مرحوم دہلوی بیہ التماس کرتا ہے کہ بیہ رسالہ نادرہ روزگار حال اور گزشتہ کی  
 یادگار الوانِ نعمت نام تصنیف پایا ہے اس کی صحت میں بڑا اہتمام ہوا ہے  
 تین مطبعہ نہیں سکا انتظام کیا ہے اول مطبعہ میں اون ترکیبوں کا مذکور ہے جو حضرت  
 اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ کی عہد میں ترکیب پائیں بادشاہ اور امر کی یاد دہانی نہیں  
 تیار ہوئیں اور اونہوں نے نوش فرمائیں باورچہوں نے انعام پائی غلاموں نے اولش  
 کہا ہی دوکانداروں نے جس دی خاطر خواہ قیمت لی خاص ایک طعام تھا جبکا  
 بیہ فیض عام تھا دوسری مطبعہ میں اون غذاؤ کا ذکر کیا ہے جس کو ہند کے دانا  
 رسومیوں اور حلوائیوں نے ترکیب دیا ہے راجاؤں نے کہا میں پر جاؤ نکو کہلوائیں  
 تیسری مطبعہ میں دن کہانوں کا بیان ہے جو پسند خاطر اور ایجا د صاحبان عالیشان  
 ہے سرکار دولتہ دار کی بدولت ہندوستان میں آئی خانساموں نے سیکے اور سکھاے  
 حسبِ محکم پکوا کر میز و پیر لگائی پس ہر مطبعہ سے وہ وہ نعمت آشکار ہے اور اوس صفت  
 کا اظہار ہے جو علم خدا میں کمون تھی اور اشیا عالم کے خزانہ میں مخزون تھی بنگا  
 خدائی اون اسرار کو ہویا کیا اور اپنا نام پیدا کیا ایسی چیزوں کا ذکر کرنا واجب ہے  
 اور یاد دلانا مناسب کہ جس کے ضمن میں ہم صفت مخلوق اور ہم قدرت خالق ہے  
 ہم ذکر مرزوق ہے اور ہم شکر رازق اب امید نکتہ سخاں خرد پرور اور خرد  
 شاسان و انفل گستر سے بیہ ہے کہ ہنگام سیران صفحات کے چشم الضاف کو کہو لیر  
 کہ بروقت تصنیف یا تالیف کے کیا کیا جان خراشی اور جگر گذاری کرتی ہوتی ہے  
 اگر کوئی حرف یا لفظ بھٹھٹائے بشری نامربوط ہو وی اوس کو قلم اصلاح سے زیور  
 آرائش کا عطا کر بن ورجو کسی طعام لذیذ و قوت باویں س کترین کو دوا خیر سے یا دفران

## ترکیب پختن طعامہای سلا

اول ان کھانوں کے پکانیکی کیفیتیں اور ترکیبیں جو باور چخانیہ سرکار  
فلک قدار غفران پناہ رضوان سنگاہ ظل سبحانی خلیفۃ الرحمانی  
جنت آشیان خود و سہکان محی الدین محمد اور نگار عیالہ لکیر بادشاہ  
غازی اور نیز جو تمام نوابان والیان سلف کے باور چخانیوں میں  
پکائی اور بنائی جاتی تھیں درج کی جاتی ہیں

## نان

نان پر دمی میدہ ایک پاؤرخن زرد یعنی گہی دس تولہ شیر پاؤ شیر خیر ۱۰ ماشہ اول  
میدہ میں ۸ تولہ ۴ ماشہ گہی دیکر میدہ کو خوب ملی بعد اس کے خمیر کو دودھ میں ملا کر میدہ میں لکر  
خمیر کر دی اور اسیر ۳۰ تولہ ۴ ماشہ نمک دیدی جب خمیر تیار ہو جائی تو وہ اتولہ ۸ ماشہ گہی جو باقی اسیر  
دیکر کوٹے پیڑے بنائی اور گہر کی روغنی روٹی کی طرح سے او سکھ گول کے تیار کری بہر اوپر دہی  
ملکر دوناہی کی سینیوں یا طباقوں میں کہ ایک نہی ہو اور ایک اوپر رکھ کر کولہ کی آگ پر رکھے  
اور نرم ہوادی اگر میدہ کے وزن سے آدھی تل بھی میدہ میں ملا دی تو وہ نان کچر ہو جائیگی  
نان تنک جس کو تنکی کہتی ہیں وہ کچا پکائی ترکیب یہ ہے کہ میدہ سیر بہر اور گہی پاؤ بہر نمک  
۱۰ تولہ ۸ ماشہ اول میدہ میں دہا گہی دیکر دودھ ملی دس کو کوندہ کر خمیر کر دی بہر نرم کی لگا کر  
باقی کا گہی وہیں ملا کر بہر وزن ۱۰ تولہ ۴ ماشہ کے لیکر روٹی باریک گرنے بناؤ بعد ازاں ڈوبے  
نیں وہی طوم ہی جیسے پہلے ذکر ہوا ہے رکھ کر ہوا میں نرم سے کولہ کی آگ پر پکائی ۛ

نان سپیری میدہ سیر بہر گیتی پاو بہر دودہ آدہ سیر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ پنیر آدہ سیر  
لیکراول نصف پنیر کقمیہ کی طرح سے کترے ورسیدہ مین ملاو بعد از ان گہی دیکر دودہ مین گوناگون  
خمیر کرے اور تھوڑا سا پانی ہی سے مگر خمیر نرم اور موافق کرے بعد از ان اسکی روٹی بنا کر پانی  
پنیر کو روٹی کے اوپر چپکا دے اور وہی کا چھٹا دیکر اسی طرح دو سینچون یا دو طباقون مین  
رکھ کر موئے نرم سے کونہ کی آگ پر پکاوے ۶

نان باقر خانی میدہ سیر بہر گیتی پاو بہر شیر سیر بہر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ اور ایک ٹڈا مرغی کا لیکر  
اول میدہ مین نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودہ دیتا جائے اور میدہ کو گوندہ کر نرم خمیر کرے پھر میدہ  
کو سموسہ کی طرح سے تین طرف سے موڈ کر اوپر کی طرف کئی لگائے جب میدہ مین سے آبلے اٹھیں  
اُسوقت اُسپر صفائی ڈیا نمک کر دم کرے بعد از ان گہی کو داغ کر کے سر دگوئے پھر اس  
خمیر کو جو کواکین سمیٹی مین لیکر اسکا اوپر وہ گہی ڈالے پھر ہاتھ سے میدہ کے بائچ حصے کر کے بقدر  
آدہی چپاتی کے ہر حصہ کو بڑھائے اور بیچ مین گہی کی تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھے  
اور ایک طرف تہ کے ہاتھ کی پتیلی کی مانند چپاتی کے وہ بائچون تہ لگا کر انکو موڑے اور پھر انکا  
گول روٹی بنا کر چپاتی کے وزن پر تیار کر کے ہاں توہ مین پکائے جب روٹی آدہی ایک  
جائے تو اسوقت انڈے کی سفیدی دودہ مین ملا کر اسکا چھٹا دے اور نرم ہوا مین پکا کر

نان باقر خانی سخت میدہ سیر بہر روغن زرد ۳ تولہ چار ماشہ شیر ۳ ڈیڑہ شیر مارو  
دو دھری ۷۰ گرم ہوا مین میدہ مین خمیر دو نمک دیکر دودہ سی او سکونرم خمیر کرے  
لیکن پہلے دودہ کو آنا جوش کرے کہ تین پاو رہیادی تبا و سکو میدہ مین ملا کر گوندہ  
سموسہ کی طرح سے میدہ کو موڈ کر ایک طرف کی لگاوی بعد از ان ۸ تولہ ماشہ میدہ خشک لیکر  
اوس گوندہ سے ہوئی میدہ مین کہ پھر وہ میدہ کچھ سخت ہو جاوی پھر اسکو تر صفائی  
مین پیت کر گٹھری بہر نمک رہنی دی بعد اوسکی پیڑ سے بنا کر اوسکی تہ مین گہی دیکر بائچ  
کی طرح بار ایک بنا کر اوسکو سوڑی و پھر جلد وکی روٹی آدہی چپاتی کی ذمہ پر بنا کر

یعنی بہت چوڑائی ہینن ماہی تو ہ میں رکھ کر آگ پر رکھی اور نیچے ماہی توہ کی اوپر سے  
نسبت آگ زیادہ رہی جب وہ آدھی پک جائی تو دودھ کا چھٹا دی کر ڈھانک دی  
نان شیرمال سیدہ سیر بہر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ شیر سو اسیر گہی پاؤ بہر خمیر ماوہ  
چار تولہ چار ماشہ گرم وقت میں سیدہ کو خمیر اور نمک دیکر گرم دودھ سے گوندھے اور نرم  
رکھے چار گٹری تک و سکوسانی میں لپیٹ کر دم دی اور گرم جگہ پر رکھے جب تک دم  
بہر جائی تو گہی کو گرم کر کے پانی کی طرح سے او میں ملاوی اور سو سے کی طرح ایک طرف او کی ملی  
لگائی بعد او کی جلد روئی او کی روئی کے گالی کی طرح سے بنا کر او کی او پر دہی ملکر مٹا  
توہ میں تیز ہوا سی پکائی اور جب دہی پک جائی تو دودھ کا چھٹا دی ۛ

نان بادام مغز بادام آوہ پاؤ مصری آدہ پاؤ روغن زرد ۲ تولہ ۸ ماشہ سفیدی  
انڈی کے ایک عدد اول بادام کو چھیل کر صاف کر کے پیسے پہر مصر کا شیرہ بنا کر بادام  
آٹے کو او میں ڈال کر آگ پر رکھی اور کفگیر سے او کو لت کر می جب وہ بستہ ہو جائی اور وقت  
انڈی کی سفیدی میں ملا کر او میں ڈالی اور او کی باریک روئی بنا کر ایک طباق میں کاغذ  
بچھا کر اس روئی کو اس میں رکھی اور دوسرے طباق او پر ڈھانک کر نان خطائی کی طرح سے  
او پر اور نیچے کونہ کے آگ دہرے ۛ

نان بیسنی چھٹا آٹا پاؤ بہر سیدہ پاؤ بہر گہی ۴ تولہ ۸ ماشہ دہی پاؤ بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ  
دار چینی دو ماشہ دودھ سیر بہر نمک دو تولہ اول بیسن میں نمک اور گہی ملا کر دو گٹری تک  
دم دی بعد او کی دہی اور پانی اور ک اور دار چینی ملا کر ماشہ سے لت کر می کہ او میں بھر  
اوٹھنے لگیں پہر چار گٹری تک او کو دم دی بعد او کی او میں سیدہ ملا کر دودھ سے گوندھے  
اور او کی چپائی بنا کر ماہی توہ میں پکائے

نان حواریہ جو نرم پکے حواریہ کا آٹا پانی سے گوندھے پھر ہانڈ میں گھٹائیں بچھا کر او پر وہ ۸  
رکھی اور چولہ پر رکھ کر ایک گچ دی بعد از ان او کو ٹھنڈا کر کے ہاتھ سے گوندھے روئی پکائی

نمان ورتی میدہ سیر بر گہی پاؤ ہر جہی موافق اول میدہ کو سو کھ میدہ کی طرح تہ تہ بنا کر  
 اور گہی اور چربی ہی ہر تہ میں لگا کر اور ہر تہ کو آٹے پر سو کھ کی طرح جاکر بیلین سے اوسکو بڑھا کر  
 روئی کی صورت بنا ہی اور توہ پر ڈالکر سوراخ کر دی اور گہی لگاتا رہی جب تیار ہو جا توہ  
 اوتار نمان میدہ موافق دیوی ماش کی دال پاؤ ہر آٹا سیر بر گہی آدہ سیر دی آدہ پاؤ  
 دار چینی ماشہ لونگ لایچی ماشہ ادک اتولہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک سہ تولہ  
 سہ ماشہ ماش کی دال کو دھو کر آگ پر چڑھا دی جب دی گلجائی اوسکو گہی میں بہونی بعد  
 اوسکے دیچے میں پانی بھرنے آگ پر کچھی اور اوس والکو ایک کپڑے میں باندھ کر سر پوش کر نوک  
 میں سطور سے باندھے کہ دیچے کے اندر ٹنگتی رہی کتنا اوسکو پانی کی بہا پ لگی جب دال نرم ہو  
 جائی تو پتھر پر پیسے پھر دی اور مصالحہ ملا کر پھراوی کپڑی میں باندھ کر اوسیطر سے اوٹ  
 سر پوش کی نوک سے باندھے اور دیچے میں لٹکا دی اور پانی کو جوش کر کے ایک بہا پ  
 اوسکو دھواور اوسکو اوتار کر الگ نگاہ رکھی پھر آٹے کو گوند بکراوس کے پیڑی بناوی اور سر پوش  
 میں دسکی موافق وہ دال بہر ناجائی اور پھر بیلین سے اوسکو بیل کر روئی بناوی اور توہ پر ڈال  
 دے دیسی آچھ کر اور یک آٹا اوس میں سوراخ کر دی اور سیر گہی لگاتا رہی اور جب روئی  
 تیار ہو جائی تہ دتاری اور اسی طرح مونگ کی دال کی بھی پکا سکتا ہے ۛ

نمان ورتی دیگر میدہ سیر بر روغن زرد سیر بر پتہ آدہ پاؤ چربی بڑ موافق اوسکے نمک  
 اتولہ ماشہ میدہ کو بطور سوکھ گوند سے اور ایک تولہ ماشہ کا پیڑہ بناوی اور اوس کے چپاتی  
 گہرے اور گہی ورجہی و سیر لگائی اور پتہ کی ورق کتر کے اوسکے اوپر جامی بعد ازاں دوسرا  
 پیڑہ کی چپاتی بنا کر اوسکے اوپر چپائی اور اوسیطر پتہ کی ہوائی اوسکے اوپر لگائی پھر چربی  
 ورق لگائی ہوں وہ برت جاکر اوسکو بیلین سے بیل کر روئی بنا ہی کہ پتہ آٹا میں صل ہو جا پھر پڑا  
 توہ میں رکھ کر اُس پر گہی ڈالی اور ایک طباق دس پر ڈھانک کر نیچے اور اوپر کو نلکے آگ رکھی پس  
 نمان خطائی طور پر پکا نمان خرمی میدہ سیر بر روغن زرد آدہ سیر خرمی آدہ سیر کلابہ دہ پاؤ

تمک یک دام سید میں حمام گئی ملا کر ہاتھ سے لے پر پانی اور دودھ اور تھوڑا سا نمک ملا کر سخت خمیر کرے بعد اسکے اس گندھو ہو میدہ میں سے ایک تولا ٹھکانہ کا پیرا بنا کر روغنی روٹی کی طرح پیکیا بنا کر پر خرابی چھواری گلاب میں پیکر ڈالکیوں میں تھوڑے سے چھوڑے بہر کر دو نوٹکیہ نکلو بطور بندہ سو سو مکی بند کر کے ایک طباق میں رکھ کر دوسرا طباق اوپر ڈھانکی اور نان خطائی کی طرح سے اوپر اور نیچے کو ملے کی آگ رکھی اور اگر خوبانی کا پوست دور کر کے ایسی طرح دور وٹے بہرے تو اس وقت نان خوبانی کہلاو گئی۔

طوخیر بنایا میتدہ پاؤ بہر دہی ترش ایک تولا ۸ ماشہ سو آلف پیکر سید کیو پانی ڈال کر خمیر کرے ایک گٹھری کی دی پر روی دار کپڑے میں لپیٹ کر سہائی گرم میں دوپہر کھاوے اور سرد پانی سی گوند

## آشہا

ترکیب آش کشمیری چار پارہ و بندوک گوشت سیر بہر روغن زرد و ڈیڑھ پاؤ میدہ آدہ ہر خورد نہ تو لہ ۴ ماشہ چغندر یا شلغم یا گاجا آدہ سیر زعفران ایک ماشہ داجینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک کینولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولا ۸ ماشہ نمک ایک تولا ۸ ماشہ ہلکا آدہ سیر لمیوں آدہ سیر گھی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگھار دی اور چھچھ سے اوٹھا کر لپٹ کر دی اور پھر تسمیں دہنیا دیکر دو پیازہ بنائی پانی موافق شوربہ کی ڈالی اور چنی اور شلغم وغیرہ ڈال کر بعد اسکے آش کشیلی یعنی سیدہ اور چنی اور ک دینچہ کے ساتھ پکا کر شوربہ میں ڈال کر بالک و ہر ہر دہنیا دیکر جوش دی پھر صاف کاسنی میں نکالی پھر شکر اور لیمونو ملا کر او میں چاشنی دی اور زعفران پیکر او میں ملائی۔

آش باوردی گوشت سیر بہر اور گھی آدہ سیر سیدہ پاؤ سیر چنی کی دال ایک تولا ۸ ماشہ پوست یعنی خشتی آش ایک تولا ۸ ماشہ لہسن ایک تولا ۸ ماشہ دہی ۲ تولا ۴ ماشہ داجینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ زعفران ۴ ماشہ اور ک ایک تولا ۸ ماشہ مرچ ۴ تولا پیازہ پاؤ بہر دہنیا ایک تولا

۸ ماشہ نمک یک ٹہلہ ۸ ماشہ والہ سیر گوشت کا دو پیازہ کر دو اور چنی کی دال کو بائینین جوش کریں اس میں پوسٹ مصالحہ ملا کر سیدہ کا سمو سہ بنا کر اوس سمو سہ میں وہ دال بہری اور گہی میں اوسکو بہونکر بائینین جوش کریں بعد اوسکے پانی اوس میں کھالکر کانسی میں رکھیں اور دہی کا پلیمو بنا کر لونگ و گہی سے بگہا کر اوسلش پر ڈالی اور اوپر سے دو پیازہ گوشت کا ڈالی اور زعفران پیکر ملائی اور اگر چاشنی دار بنا نا چاہے تو گوشت کا دو پیازہ نہ کری بلکہ قلیقہ رکھیں اور جب سب کچا کر کانسی میں نکالی تو چاشنی شکر اور لیمون کی دہی کی جگہ دہی و ردہی ڈالی شکر آدہ سیر اور لیمون آدہ سیر ملاویں ۵

آتش منگرہ گوشت سیر بہر حضرت دو سیر سیدہ آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ ادک یک تلو ۸ ماشہ پیاز پاؤ کشتینز ایک تلو ۸ ماشہ نمک لاہوری ۴ تلو ۴ ماشہ سیر دو دھڑی اول گوشت میں مصالحہ دیکر دو پیازہ پکاؤ بعد ازان سیدہ کو گوندہ کر آتش بناوی ۱۰ سوویان یعنی جوی تیار کری بہر اوسکو بائینین اکر نمک یک جوش کری بہر اوسے اوتا کر پانی بہیک کر دہی میں ڈالی اور اوپر سے دو پیازہ گوشت کا ڈالی اور زعفران پیکر دی ۵

منگرہ چاشنی دار گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑ پاؤ سیدہ آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران دو ماشہ شکر آدہ سیر لیمون آدہ سیر پیاز پاؤ بہر ادک ۴ تلو ۴ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ چغندر و شلغم و زردک دو سیر ساگ سو یا پالک پاؤ بہر نمک یک تلو ۸ ماشہ کشتینز ایک تلو ۸ ماشہ گوشت میں چغندر و شلغم وغیرہ ڈالکر سالن پکاوی بعد ازان شور بہ کو چھان لے بعد ازان لونگ و گہی سے بگہا روی اور بہر ساگ پالک کا اوس میں ملائی اور سیدہ کو گوندہ کر اوسکی جوی بنائی اور اونکو نمک و بائینین جوش دیکر ساوی اور اوسکی اوپر وہ سالن ڈالی وہ شوربا اور ساگ ملاوی آتش سبک شیر گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑ پاؤ حضرت سیر بہر شیر سیر بہر پیاز پاؤ بہر بخود کا بلی آدہ پاؤ دار چینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ بادام آدہ پاؤ



پیارا پوسیدار درک ۳ تولہ چار ماشہ کشینتر آدہ پاؤز ردک پاؤسیر ساگ سو یا پاکٹا و بہرنگ لاہوری  
 ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر اور گھی میں پیاز سرخ کر کے بگہار دی اور کاہلی چینی لاکر  
 گوشت کو گلائی پھر کپڑی میں جہانگر بگہار دی جب پانی خشک ہو جائی کشینتر اور ۳ تولہ  
 ۴ ماشہ چانول پسیر دہی میں ملا کر کپڑی میں جہانگر گوشت میں ڈالی اور لونگ و رد چینی  
 اور لاپچی بھی ڈال کر رکھ دی بعد ازاں چانول جو پاؤ بہر رکھی ہیں اونکو دھو کر ڈالی اور پھر دودھ  
 دہی اور بادام گوہی میں بہونکر اور پسیر لاوی جب تیار ہو جائی تو اتار لی آتش بخود  
 گوشت گوشت دوسیر روغن زرد آدہ سیر دار چینی ۳ ماشہ لونگ لاپچی ۳ ماشہ زعفران ۳ ماشہ بھینہ  
 مرغ ایک عدد درم چ سیاہ دس ماشہ درک ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ پالک  
 سو یا ڈیڑھ پاؤ چندر و شلم و زردک تین پاؤ شکر سفید تین پاؤ لیمون تین پاؤ لونگ لاہوری  
 ۳ تولہ ۴ ماشہ قیمہ گوشت خام آدہ پاؤ کشینتر پاؤ بہر اول سیر بہر گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر پیاز  
 اور گھی میں بگہار دی بعد ازاں چندر و غیرہ اوسمیں ڈال کر پانی دیکر گوشت کو گلائی بعد ازاں  
 شوربا کو کپڑی میں جہانگر لونگ کا بگہار دی اور قلیہ کے طور پر پکائی بعد ازاں سیر بہر گوشت  
 جو باقی ہے اوسمیں قیمہ بنا کر دو پیازہ سفید یعنی بغیر لہی کے پکائی اور انڈے کی سفیدی اور  
 قیمہ کے گوشت کا مصالحہ اور بخود کاہلی دیکر گھی میں بریان کر محو و نصف میں دسکی چاشنی  
 شکر اور لیمون کی دیکر قلیہ کے شوربہ میں ڈال کر ایک جوش دی بعد ازاں کشینتر اور بادام اور  
 چانول پسیر لعاب نکال کر مصالحہ اور ساگ ڈال کر جوش دی اور پھر چولہ سی افنا کر جب کہ  
 میں نکالی دودھ اور شکر اور لیمون تیار کر کے اوسمیں شیرہ دی اور زعفران ڈالی فقط

## قلیہ

قلیہ خاصہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لاپچی دو ماشہ مرغ  
 سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ درک ۳ تولہ ۴ ماشہ چندر و شلم پاؤ بہر وال لونگ

۸ تولہ ۸ ماشہ کشنیز یکیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ ۸ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر کہ تولہ ۸  
 ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے بھگا دمی دو چھ پانی کی اور نمک دیکر الٹ پلٹ کر دی اور کشنیز  
 دیکر بقدر شور بہ کے ڈال دمی اور اورک اور چندر اور شلغم اور گاجر اور بونگ کی دلدی جب  
 کچھ لکھا جی چندر وغیرہ کجا کر کے پانی سے دھو دو اور شور بہ کو کپڑے میں چھان لے پھر  
 گوشت اور ترکاری وغیرہ سب ملا کر باقی گھی میں بونگ سے بھار دمی جب گوشت اور شور بہ  
 ایک جوش کہاںی تو چانول پیکر دو سکالپیو ڈالی بعد ازاں گرم مصالحہ پانیں پیکر دی اور  
 بہی دے قلیہ چاشنی دار گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ پھر شور بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ لیون  
 ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ بونگ لایچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ اورک یکیتولہ ۸  
 کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکیتولہ آٹھ ماشہ آدہی گھی میں پیاز لال کر کے گوشت  
 کو بھار دمی پھر ایک چھ پانی اور نمک و سپر ڈالکر الٹ پلٹ کر دمی بعد اوس کے پانی تلوی  
 شور بہ کے اور اورک اور چندر اور شلغم اور گاجر تھوڑی ڈالکر گلا دی پھر گوشت اور چندر اور  
 شلغم اور گاجر کو شور بہ سے جدا کر کے پانی سی دھو دو اور شور بہ کو کپڑے میں چھان لے پھر گوشت  
 وغیرہ کو باقی گھی میں بونگ سے بھار دمی جب گوشت ایک جوش کہاںی تب چاشنی میں  
 اور پھر ایک جوش دیکر چانول کالپیو دمی اور زعفران اور گرم مصالحہ ڈالکر ڈالے دوپیا  
 ۵  
**محلہ** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ پھر دار چینی دو ماشہ بونگ لایچی دو ماشہ چسپا  
 ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ پھر اورک یکیتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری  
 ۸ تولہ ۸ ماشہ اول گھی میں پیاز لال کر کے گوشت کے بادامی پارچہ بھار دمی اور ایک چھ  
 پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر دے بعد اوس کے پانی بقدر گوشت کے گلائی کی اور  
 کے ساتھ ڈالی جب گوشت لکھی سے اور پانی خشک ہو جائے بعد ازاں پیاز کے کپڑے  
 بڑے بڑے کتر کر ڈالے اور ایک جوش دے بعد ازاں گرم مصالحہ اور زعفران پیکر  
 اگر چاشنی دار پکا نا ہو تو جب وہ دوپیا زہ تیار ہو جائے تب شکر اور لیون کی چاشنی جب

چاشنی خشک ہو کر تھوڑی سی رچ جائی تو اس وقت گرم مصالحہ اور زعفران دسے قلیہ  
 ملغویہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جھڑا آدہ پاؤ در چینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ  
 مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تولا ۸ ماشہ کشنیز ایک تولا ۸ ماشہ نمک لاہوری  
 ۳ تولا ۴ ماشہ گوشت کو گہی میں پیاز لال کر کے بگہار دی پھر پانی اور نمک و کشنیز ڈال کر دوپیا  
 مصالحہ دار پکائے بعد اس کے وہی میں ذرا سیدہ ڈال کر لیمو بنا کر کپڑے میں چھان کر ڈال دینی  
 ایک چمک شہد اور عجبافنی کا رسے تب چولہی سے اوتار لی شور یا می بخود آب چوزہ مرغ بقدر  
 مناسب روغن زرد پاؤ بہر بخود کالی پاؤ بہر در چینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز  
 پاؤ بہر اور ک ایک تولا ۸ ماشہ کشنیز ایک تولا ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولا ۴ ماشہ چوزہ مرغ کو خوب  
 صاف کر کے دھوئی اور درست کرے بعد ازاں گہی میں پیاز لال کر کے گوشت کو بگہار دے اور  
 پھر کالی چنیوں کو پانی سے دھو کر ڈال دی اور کشنیز دیکر دوپیا زہ پکائی اور پانی موافق  
 شور بہ کے دیکر گوشت کو گلای جب تیار ہو جائی تب گوشت کو اور ۳ تولا ۴ ماشہ کالی چنی  
 فو اس میں جدا کر کے اور شور بہ اور باقی چوزہ کو کپڑے میں چھان کے بعد ازاں اس شور یا می صاف  
 میں گوشت اور وہ کالی چنی ملا کر در چینی ڈال کر ایک جوش سے جب تھپتھپا جاکم مصلحہ دیکر  
 گہی میں لونگ سے بگہار دے شور یا می دوپیا گوشت سیر بہر بخود آدہ سیر روغن زرد پاؤ بہر چینی  
 ۲ ماشہ لونگ لاپچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ۳ تولا ۴ ماشہ کشنیز ایک تولا ۸  
 ماشہ لاہوری ۳ تولا ۴ ماشہ گوشت کا قیہ بنا کر گہی میں پیاز گسٹج کر کے بگہار دی بعد ازاں  
 کشنیز دیکر دوپیا زہ مصالحہ دار پکاکر پانی شور بہ کے موافق ڈالی جب جوش کھالی تب چانول  
 ڈالی اور جب تیار ہو جائی گرم مصالحہ ڈال کر لونگ بگہار دی دوپیا زہ شکر قدر گوشت سیر بہ  
 روغن زرد پاؤ بہر شکر قدر ڈیڑھ پاؤ لیمو لی ڈیڑھ پاؤ شکر سفید ڈیڑھ ڈال دینی ۲ ماشہ لونگ لاپچی  
 ۲ ماشہ اور ک ایک تولا ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ کشنیز ایک تولا ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری  
 ایک تولا ۸ ماشہ آدہی گہی میں پیاز لال کر کے گوشت کو بگہار دی بعد ازاں تھوڑا سا پانی اور

نمک و کشینر دیکر دو پیازہ کر لی بعد اوسکے گوشت گلانی کی موافق پانی ڈالی شکر تفتہ کو چھسکر لکڑی  
 کرے اور گہی مین بہون رکھی و چھری کی نوک یا کاشنی سلی و سکو گودلی اور گوشت مین ڈال  
 دی الٹ پلٹ کری جب وہ جوش کہا لیں تو ٹھکراور لیمونکی چاشنی دی جب شکر تفتہ چاشنی  
 گلجائو تب گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر ملا دی دو پیازہ خمر پرہ خام گوشت سیر بہر  
 خمر پرہ خام سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر داجینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ جغیرات  
 آؤ پاؤ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکتولہ ۸ ماشہ کشینر نمک لاہوری ۸ ماشہ گوشت  
 کا قیمہ بنا کر گہی مین پیاز لال کر کے بگہار دی بعد ازان پانی اور نمک و کشینر دیکر الٹ پلٹ  
 کری پھر پانی موافق گلانی کے دی جب شت گلجائو خمر پرہ کے ٹکڑے کر کے نمک و رادر کاعرق و گہی  
 اور وہی مین ڈالکر چار گہری تک صبر کری جب پیازہ تیار ہو جائی وہ ٹکڑے خمر پرہ کو دے دی  
 اور زعفران کے ڈالکر دم دی جب فی خشک ہو جائی گرم مصالحہ دیکر اوتار لے قلیہ  
 سرگسی گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر سفیدہ مرغ پاؤ چھ عدد داجینی دو ماشہ لونگ لالچی  
 دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکتولہ ۸ ماشہ چند رشغم زردک  
 پاؤ بہر ساگ سویہ پالک پاؤ بہر کشینر ایکتولہ ۸ ماشہ دال سوگ ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری  
 ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو گہی مین پیاز لال کر کے بگہار دی پھر پانی اور نمک و کشینر داور شت  
 لکڑی بعد اوسکے پانی گلانی کے موافق ڈالی اور چند روغیرہ اور دال سوگ دیکر گلا دی پھر  
 گوشت اور چند روغیرہ سجدا کر کے کپڑے مین شور بہ کو چھان لے بعد ازان گوشت غیرہ کو دیکر  
 شور بہ مین ملاوی اور لونگ و گہی کا بگہار دی جب اوسکا لعاب بندہ جای تپ سین لے  
 کا پلیو دی اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چھلکی اوتار لی بعد ازان ساگ کو گہی و پیازہ  
 بہونکر ہا ہی توہ مین بچھاوی اوپر وہ گوشت کا دو پیازہ رکھکر انڈون کن توڑ کر جدا جدا وک  
 سالن پر ڈالی اور تھوڑا تھوڑا گرم مصالحہ اوپر چڑھائی و ایک طباق ڈھانکے اوپر آگ  
 رکھی و نیچے ہی انگار کر کے جب پکی جائے اور کاسہ مین نکالی تو پہلی انڈونکو الگ کر لو اور سانس

اوسکے اوپر نڈو نکو جادی تانے لگے پہلو لگے صورت نظر آوی ایضا دو پیازہ نرگسی  
گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ۴ ماشہ زعفران  
ایک ماشہ پیاز پاؤ بہر درک ایک تلوہ ۸ ماشہ کشنیہ ایک تلوہ ۸ ماشہ بیضہ مرغ یا پنج عدد ساگ  
سویہ پاک پاک پاؤ بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور گھی میں پیاز لال کر کے بگہار دی بعد ازاں  
پانی اور نمک کو کشنیہ دیکر اولٹ پلٹ کری بعد اوسکے گلانی کی موافق پانی اور درک دیکر گوشت  
کو گلانی جیٹنی خشک ہو جائی گرم مصالحہ اور زعفران پسکر دی بعد ازاں کاسہ میں کالے اور  
پالکے ساگ کو گھی اور پیاز میں بہن کر طباق میں چھایا وی اور نڈو نکو اوپر جدا جدا توڑ کر ڈالی  
جب نڈی پک جائیں تو اوپر گرم مصالحہ چڑکے اور بعد ازاں اوس دو پیازہ پر نڈو نکو جادے  
تصورت نرگس کے نظر آوی قلیہ تختہ دی کوفتہ گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی  
۴ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ بادام آدھ پاؤ مرچ سیاہ ۴ ماشہ کشنیہ پاؤ بہر جغرات آدھ پاؤ پیاز پاؤ بہر  
درک ایک تلوہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تلوہ ۸ ماشہ سیر بہر گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز گھی  
میں سرخ کر کے بگہار دی بہر پانی بقدر گلانی کے ڈال دی حبیب موافق رہ جائی گوشت کو جدا  
کر کے شور بہ کو صفائی میں چھان لی اور لونگ اور دار چینی کا بگہار دی بعد ازاں کشنیہ پسکر  
دہتی میں ملا کر ڈالکر ایک جوش دی بعد اوسکے کہ وسکا ہی لعاب بندہ جائی تو اوس میں پانی  
پسکر ڈالی بعد ازاں چانول کا پلیدو دی اور گرم مصالحہ ڈال دی بعد ازاں در گوشت کا قیمہ لیکر  
گھی اور پیاز میں بگہار کر اوسکا سفید دو پیازہ بنا کر ایک تلوہ ۸ ماشہ کچا قیمہ در کچھہ چربی بھی  
کو لکر اوس میں ملاوی اور اوس تمام قیمہ بختہ و خام کو پتہ پتہ پتہ اور پھر ایک لیک دو دو چینی اندر رکھ کر  
گولیاں بنا وی ورون گولیو نکو گھی میں بہن کر اور تھوڑا سا لعاب وں دو پیازہ میں سے  
لیکر گھی اور لونگ کا بگہار دیکر کوفتہ میں ڈال دی اور کوفتوں کو اوس دو پیازہ کی ساتھ ملا کر  
جوش فوجب تھوڑا سا لعاب ہجائی تو چولے سے اوتارے اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو چاشنی اوس  
پہلے قلیہ میں دی اور زعفران دیکر تھوڑی سی چاشنی اوس قلیہ میں سے جدا کر کے اور

ان کو فتول میں ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی قلیہ کا سنی میں نکالی اور وہ چینی کی گولی  
 آئیں ملاوی اور اگر لون گولیوں کو چار رنگ دی تو قلیہ ریائی کہلا نا ہے شکر اور لیموں کے اوسط  
 جیسے قلیہ میں ڈالنا آئیں بھی ڈالی اور اسکا دو پیازہ پکالی قلیہ تلاوی گوشت سیر بہر  
 ردغن زرد و ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۳ ماشہ بادام آدھ پاؤ و زعفران ۲ ماشہ جنرات  
 آدھ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بنقہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بہرادرک ۳ تولہ ۳ ماشہ کشنیز پاؤ بہر  
 سینہ آدھ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ ۳ ماشہ سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور پیاز کو  
 گھی میں لال کر کے بگھار کے بعد ازاں پانی اور نمک و کشنیز و کراث پلٹ کر دی بعد اوس کے  
 پانی شوربے سوافق ڈال کر گوشت کو گلائی پھر جب گوشت گلائی تو پاؤ چو نکو شوربے بجا کر کے اور شوربہ  
 کو صفائی میں چھانک اور لونگ و گھی کا بگھار دی پھر بادام اور چانول پسکر بلیو بنا کر مصالحہ  
 ملا کر دی اور زعفران بھی دخل کرے پھر وہ سیر گوشت جو باقی رہا سو اسکی بڑی بڑی پارچہ گھی  
 اور پیاز میں بگھار کے پانی ڈال کے گلائی اور پھر سیرہ میں گوشت کی یخنی اور انڈیکی سفیدی  
 اور گرم مصالحہ ملا کر لون پاؤ چو نکو لگا کر گھی میں تے بعد ازاں کشنیز کو اور بادام کو پسکر اوکھا نا  
 پکا کر پاؤ چو نکو مسین ڈال کر لونگ و گھی کا بگھار دی جب لب خشک ہو جائی تہوڑی زعفران پسکر  
 تے اور جو ابھی سے اقرار لی جب قلیہ کو جو پہلے تیار ہو چکا ہے کانہ میں نکالی تو ان تے ہوئی  
 پاؤ چو نکو اس قلیہ پر رکھدی اور اگر ان پاؤ چو نکو ملکا اور خود اسی آٹ نمک میں ڈال کر پکالی تو دو پیازہ  
 ہو جائیگا قلیہ غور گوشت سیر بہر ردغن زرد پاؤ بہر بادام آدھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی  
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۳ ماشہ پیاز پاؤ بہرادرک ۳ تولہ ۳ ماشہ کشنیز زردہ سیر ملائی پاؤ بہر نمک لاہوری  
 ۳ تولہ ۳ ماشہ گوشت کے بادامی پارچہ بنا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے بگھار دی بعد ازاں و سے  
 آٹ پلٹ کر کے کشنیز کو پانی میں پسکر گوشت میں ڈال دی اور دار چینی اور لونگیں آئیں ڈالی جب  
 گوشت گلائی تو اسکو نکال کر مصالحہ کے لعاب کو صفائی میں چھانک اور لونگ کا بگھار دے اور پھر گوشت  
 ویکر بادام کو گھی میں پھر پھر پسکر اور چانول کا بلیو اور ملائی اور تہوڑا سا مصالحہ پسکر کھان

کر کے ڈال دی اور چولہی سے اوتار لے اور اگر سیطرہ نمک تاب بھی یعنی پلیٹونہ دی دو پیازہ ہو جائیگا لیکن کچھ تھوڑا سا لعاب رہے قلیہ کنڈرن گوشت سیر ہر روغن زرد پاؤہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سفز بادام ۲ تولہ ہم ماشہ مرغ کے انڈو کو پانی میں جوش دیکر ایک تولہ ۸ ماشہ کچی گوشت کا قلیہ در اس قدر رسیدہ اور تھوڑی سی جربہ بکر کے قلیہ میں ملا کر چہرے کی پشت سے اوس کو باریک کر کے انڈو کی اوپر پیٹے اور گھی میں بہونی اور چانول اور مصالحہ پیکر ملا دی اگر نمک تاب پر یعنی شور بہ پر دیکھے تو دو پیازہ ہوگا اور اگر چاشنی دار منظور ہو تو چاشنی قلیہ میں ڈالی اور بعد بگہار دینی کے اُن انڈو کو جو قلیہ پیٹ کر پکائی ہیں قلیہ میں ڈال دی جب چاشنی قلیہ کے درست ہو جائی تو پھر چانول کا لعاب اور گرم مصالحہ دے اور چاشنی شکر اور لیموں کی بقدر حاجت ہو قلیہ شیرازی گوشت سیر ہر روغن زرد پاؤہر ہضیمہ مرغ ایک عدد دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ۴ رتی زعفران ۸ ماشہ خوبانی ۳ تولہ ہم ماشہ کشمش ۱ دام پتہ ہر ایک بوزن خوبانی کے پیاز آدہ پاؤ اور کل تولہ ۸ ماشہ کشنیز اکتی تولہ ۸ ماشہ نمک لاسہوزی اتولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور پیاز گھو میں لال کر کے بگہار دے اور کشنیز اور نمک ور تھوڑا سا پانی دیکر دو پیازہ بنانی بعد ازاں ایک چوتھائی گوشت کی نکال لے اور باقی پارچہ نکا شوربے کے موافق پانی ڈال کر قلیہ پکائی بعد ازاں شوربہ کو صفائی میں چھانکر لونگ و گھی کا بگہار دی بعد ازاں تھوڑا سا مسیدہ لیکر آدہ پاؤ سے نرم کر کے قلیہ میں ڈال دے جب ایک چوبیس کہانی تو اوس کے بعد چانول و زعفران و گرم مصالحہ جدا جدا پیکر اور انکا پلیٹونہ کر قلیہ میں ڈال دی اگر چاشنی دار منظور ہو تو شکر اور لیموں کہ ہر ایک ڈیڑھ ڈیڑھ پاؤ وزنیں ہو ملا کر چاشنی دی اور بعد اوس چانول وغیرہ کا پلیٹونہ کر اور آدہ مسیدہ جو پکائی ہے اسی گرم مصالحہ ملا کر اور وہ چوتھائی دو پیازہ جو الگ رکھا ہے اور پانچ انڈو کی سفید ہونڈا ایک طباق میں بطور شش رنگہ کے تہ لگا کر اور گھی دیکر آگ پر رکھی انڈو کو گوشت کی اوپر دیکر اور گھی بہرائی دی جب کچائی تو قلیہ کا نہ میں نکالی اور پورے شش رنگہ انڈو کا بھل کر گس کے چھا دے

دوپیاڑہ شیرازی گوشت - سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر سفید مرغ ۵ عدد دار چینی دو ماشہ  
 تو فضل والا چھ دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی خوبانی ایک تولہ ۸ ماشہ کشش مغز بادام پتہ برابر خوبانی  
 کے پیاز آدہ پاؤ درک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پار چوٹو نکو بادامی  
 بنا کر گھی ۱۰ پیریا زمین بگہار دی پیر نمک و کرشنہ ڈالکر پانی سوانق گلائیکے دی جب گوشت گلجی ہو  
 تو پانی بقدر شور بہ کے ذالی اور جوش دی جب پانی تھوڑا سا رہ جائی تو اندھو نکو توڑ کر او سین ڈالی  
 اور نرم آگ پر رکھے جب کچا ہی تو مصالحم اور زعفران دیکر چولہی سے اوار لے اگر چاشنی دار کری  
 تو شکر ڈیڑہ پاؤ اور لمیون ڈیڑہ پاؤ لیکر چاشنی تیار کری اور مصالحم سے پہلے لے اور نمک ایک تولہ  
 ۸ ماشہ رکھے **قلیہ سبک** شیر گوشت سیر بہر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ شیر دوسرے دار چینی ۴ ماشہ  
 لونگ لایچہ ۴ ماشہ مغز بادام تین تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر درک ۳ تولہ  
 ۴ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کے پار چہ بادامی بنا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پار چوٹو  
 بگہار دی بعد ازاں نمک و کرشنہ اور پانی دیکر چھپے اولٹ پلٹ کر دی بعد ازاں شور بہ کے  
 سوانق پانی دو جب گوشت گلجی ہو تو لونگ و گھی کا بگہار دی جب پانی شور بہ کا خشک ہو جائے  
 تب گرم گرم دودھ ڈالکر ایک جوش دی بعد ازاں بلیو بادام و کرشنہ زور چانول کا بنا کر اور گرم مصالحم  
 پیسکر دی اور اگر چاشنی دار چانان منطوب ہو تو پاؤ شیر شکر سفید کی چاشنی لمیون میں ملا کر تیار رکھے جب  
 قلیہ کو تیار کر کے چولہ سے اوار لے تب وہ چاشنی دی **قلیہ ماہی** ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر  
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچہ ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ درک ایک تولہ ۸ ماشہ زرد  
 ایک تولہ ۸ ماشہ ججزت پاؤ بہر مہین آدہ پاؤ روغن کنجد ۳ تولہ ۴ ماشہ بادیاں وزیرہ سفید ۳ تولہ ۴  
 نمک ۵ تولہ ۱۰ ماشہ اول پھلی کو پھیل بنا کر صاف کری بعد ازاں میں سے دھوی پھر تیل ملی کا  
 ریلہ دی اور نمک لکر دو گھنٹہ رہی دی بعد ازاں میں در دھوی دھوی پھر سولفتا وزیرہ  
 کے پانی سے دھوی پھر نمک و مصالحم پیسکر لے اور گھی میں پیاز سرخ کر کے بگہار دی بعد ازاں  
 لونگ کا بگہار لگائی پھر تھوڑا سا پانی دیکر دو پیازہ کر کے یا بہت سا پانی دیکر شور بہ دار چکے



جب تیار ہو جائی تو پیاز اور لہسن گہی میں پہونکر چانول کا پلو تیار کر کے ڈالی اور پھر گرم  
دیکر شکر سفید پاؤہر اور لہسن پاؤہر لیکر چاشنی دی قلیہ ۸ ماشہ گوشت سیر پھر روغن زرد پاؤہر  
شکر سفید پاؤہر کیر پان تین پاؤہر اور حبثی ۴ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار روئی کشتش اولہ  
چار ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤہر اور کیکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری  
ایکتولہ ۸ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز کو گہی میں سرخ کر کے بگہار دی بعد ازاں ڈی  
اور نمک و کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر دی بعد اسکے گلائیکے موافق پانی دی جب پانی موافق رہا  
تو شوربہ کو گوشت سی جدا کر کے صفائی میں چھان لی اور گوشت کو لونگ میں بگہار دیا اور کشتش  
میں ڈالی بعد ازاں دہی کیہ نوکی کو زین بنا کر کاٹی سی ونگو گودی اور پانین ونگو جوش دیکر  
کاشیرہ بنا کر ڈال دے اور اسی شیرہ میں گلائے اور آدھی کیر کو نکوبانی میں جوش دیکر  
سے ملو اور صفائی میں چھان اور چاشنی کو موافق شیرہ میں ڈالے اور شیرہ کو ایک ش دیکر قلیہ میں  
اور جوش دے جب شیرہ موافق رہی اور سوقت وہ نو زین شیرین ڈالکر جوش دی اور پھر گرم مصالحہ  
پلو زعفران ڈالکر تھوڑی آنچ دیکر چولہے سے اوتار لے دو پیازہ کو فتنہ لعاب دار  
گوشت ۸ سوا سیر روغن زرد آدہ سیر دار حبثی ۴ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ پیاز آدہ سیر اور کچھ  
۸ ماشہ کشنیز برابر اور نمک بھی برابر اسی کے سیر پھر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر گہی  
اور پیازہ میں بگہار دے پھر اُسے الٹ پلٹ کرے بعد ازاں نمک و پانی اور کشنیز دے پھر پانی  
گلائے کے موافق دیکر گوشت کو گلنے دے بعد ازاں پاؤہر گوشت کا قیمہ کر کے گہی اور پیازہ میں  
بگہار دیا اور اس میں بھی نمک و کشنیز اور پانی دیکر دو پیازہ بنا کر بعد ازاں ایک تہ ۸ ماشہ کچا قیمہ  
دیکر اور نصف قیمہ کچری ملا کر پیاز اور درک دیکر تہر پرب کبھی پیسی بعد ازاں ایکتولہ ۸ ماشہ  
ملا کر تمام قیمہ کو فتنی بنائی اور ونگو گہی میں بہون لے اور پارچہ کے دو پیازہ میں ملا دی جب  
کو فتنی شوربہ میں گلاب میں اور تھوڑا سا لعاب بھی تو مصالحہ ڈالکر چولہے سے اوتار لے اور زعفران  
پانین پیکر شوربہ کشادہ کر دی قلیہ خاصہ زعفران گوشت - سیر پھر

روح زرد پاؤں بہرہ بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز  
آدہ پاؤں اور کک یک تولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑھ پاؤں لیموں ڈیڑھ پاؤں نمک تولہ ۸ ماشہ گوشت بادامی پارچہ  
بنا کر پیاز اور کک شیر دیکر پانچین بخنی کی طرح پکائی اور گوشت کو گلای جب بخنی تیار ہو جائے شکر کا شیر  
بنا کر بھی تھوڑی شوربہ میں گشت کو گھی اور لونگ بگہار دیکر چاشنی ڈالی جتنا رہو تو اور کک و  
لونگ کا بگہار دی پر لیمو بادام اور چانول و مصالحہ کا پیسکر لادی اور زعفران پانچین پیسکر  
دی اور چولہے سے اوتار لے اس طرح اگر قحط ملک آب پر رکھی تو در پیازہ ہو جاوگا قلیہ مہی  
ماہی سیر بہر کیدل نیم پخت سیر بہر گھی پاؤں بہر دارچینی ایک ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار  
زعفران ایک ماشہ کشمش بادام آدہ پاؤں کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤں بہر اور کک یک تولہ ۸ ماشہ جعفر  
پاؤں بہر شکر ڈیڑھ پاؤں لیموں ڈیڑھ پاؤں تیل کجھڑ ۳ تولہ ۴ ماشہ بین آدہ پاؤں سونف وزیرہ ۳ تولہ ۴  
نمک یک تولہ ۸ ماشہ پہلے پارچہ نکوبین گدہو و بعد از ان نمک ملکر دو گھڑی رہنے دی پر پانچین دی  
سے دہو و اس کے بعد سونف وزیرہ سے دہو و پھر نمک و مصالحہ لگا کر اور پیاز کو لال کر کے گھی  
بگہار دے اور لونگ و گھی سے آگس پھر بگہار دیکر کچھ نیم پخت کیدل کا گھی میں بہو کر ڈالی اور بہر  
سیموہ اور چاشنی شکر اور لیموں کے دیکر ایک جوش دیکر مصالحہ اور گھی اور زعفران کا اگر نکلیں گے  
تو جب پارچہ نکوبہو کر بگہار دی کشنیز کو پانچین پیسکر لعاب و سکا دیکر جب تیار ہو جائے بادام  
اور چانول اور دہی ڈالے اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولہی سے اوتار لی قلیہ نارنگی  
گوشت سیر بہر روح زرد پاؤں بہر ڈیڑھ پاؤں دارچینی چار ماشہ لونگ الائچی ۴ ماشہ زعفران ایک ماشہ  
شکر ایک ماشہ بادام کشمش ڈیڑھ پاؤں مرج سیاہ ۴ رتی ہضہ مرہ ایک بعد جہیز پاؤں سیر اور کک کشنیز  
۳ تولہ ۴ ماشہ نخود بریاں ایک تولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑھ پاؤں لیموں ڈیڑھ پاؤں نمک ۲ تولہ ۶ ماشہ  
اول گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز سرخ کر کے گھی میں بہوں لے بعد بگہارنے کے نمک و  
ادریک بکرا وٹ پلٹ کر سے بعد از ان پانی او کشنیز کا لعاب گلانی کے موافق و بعد از ان  
شوربہ کو صفائی میں چھانکے اور پھر لونگ و گھی کا بگہار دی پھر آدہ سیر گوشت کا قیمہ پختہ آگ

خام کر کے مصالحہ اور چینی اور انڈیکی سفیدی دیکر پیسے در شکر گف کارنگ لیموں کے عرق میں تیار کر کے پاتھ سے پوریاں بنا کی اور سیوہ پانی سے نرم کر کے پوریوں کے اندر بھر کر نارنگی کی صورت بنا کر گرم پانی کی پہا پ سے تھوڑا سا سخت کر کے آدھی چاشنی میں ڈال کر پھر قلیہ میں ڈالی اور پھر ایک جوش دیکر شیدہ چاشنی کے قلیہ میں وی جب وہ نارنگیاں قلیہ میں گھجائیں لیٹ ڈال دو اور چانول کا گرم مصالحہ اور زعفران ملا کر دی اور چوہی سے اوتارنی اس طرح اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا قلیہ سمومہ برگ تنبول تیس عدد گوشت سیر ہر روغن زرد و ٹیڑہ پاؤں چنے ہم ماشہ نوگ لایچی ہم ماشہ بادام آدہ پاؤں مرج سیاہ ۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤں ہر ایک ساتولہ ہم ماشہ کشنیز پاؤں ہر ایک لاہوری و شل ماشہ نخود ہریاں سیر ہر گوشت کو بادامی بنا کر پیازہ اور گھی میں بھونکر بھگاردی نمک و رادرک یکریعاب کشنیز اور پانی گلانی کے موافق دیکر چوڑ دے جب گوشت گھجائے تو شوربہ کو صافی میں چھانکر نوگ و گھی کا بھگارد یک ہر ایک جوش دیکر بادام کو گھی میں بھونکر اور بادام چانول پیکر ڈال دی اور سیر گوشت کا قیمہ بنا کر نیم بخت کرے پیازہ اور رادرک و مصالحہ ملا کر پتھر پر پیسے پھر تھوڑا سا گھی و روغن ذرا و بیضہ مرغ کی سفیدی ملا پوریاں بنا کر از ازل بالے باریک کرے پھر اوپر اوکے ایک پان رکھی پھر ایک پوری اور کھے اور اس پر ایک پان کھے اسطرح دس تارہ تارہ لگاوی اور چاروں طرف اس کے باندھ کر تھوڑا سا گرم پائے بھاپکے پکالے چہر سی ایک ستر تراش دی کہ ورق اس کے جدا ہو جاویں پھر گھی میں بھونکر پانوں کو گوشت کی تہ میں نکالی پھر قلیہ و پیران سموسوں رکھ دی جب ہ سمومہ گھجادیں تو گرم مصالحہ دی اگر چاشنی قلیہ میں ڈالی تو سمومہ کو چاشنی میں ڈال کر پھر قلیہ میں ڈالی ایک چٹن دی بعد اس کے گرم مصالحہ دی اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا پورانی گوشت سیر ہر گھی پاؤں ہر اکا چوڑہ سیر دہی سیر ہر زعفران ایک ماشہ و اسی بی بی ۲ ماشہ نوگ لایچی ۲ ماشہ پیازہ پاؤں ہر ایک ساتولہ ۸ ماشہ مرج سیاہ چار روئی کشنیز ساتولہ ۸ ماشہ نمک ۳ ساتولہ ۳ ماشہ سیر ہر ۳ ساتولہ ۳ ماشہ لیموں ۳ ساتولہ ۳ ماشہ گوشت کی بادامی پاچہ بنا کر پیاز لال کر کے گھی میں بھگاردی پھر کشنیز ڈال کر لیٹ پٹ

کر کے پانی موافق چھوڑی بعد ازان گوشت کا قیمہ کر کے نیم بخت پکا کر پیسے گاخرو کو صاف کر کے  
جوش کرے اور قیمہ میں مصالحو دیکر اکیٹولہ ۸ ماشہ ہمدی میں تھوڑی چربی ملا کر گاجر کے  
ٹکرو پیرسٹ کر گھی میں ہونے اور دو پیاز می میں ڈالکر دم دی بعد ازان گرم مصالحو میکس  
ڈالی جب تیار ہو گا نہ میں نکالی دہی میں چانول و لہسن کالیو بنا کر لونگ اور گھی سے  
بگھار کر دو پیاز می میں ڈالوے او پر سے زعفران میکس ملاوی اور اس طرح بورانی چھند اور  
بگین کے بھی بنا سکتا ہے قلیہ با داحی گوشت سیر بہر و عن زردیا و بہر دہی پاؤ بہر و پیاز  
دو ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنیز  
اکیٹولہ ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر پیاز اور گھی میں بگھار دی  
نمک و ربانی اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کر می بعد ازان پانی موافق قلیہ درکے ساتھ ڈالی  
جب گوشت گلجی می شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ و گھی کا بگھار دیکر دہی و چانول کا  
پلیو و بادام میکس گرم مصالحو کے ساتھ ڈالی جب تیار ہو تو زعفران دیکر اوتاری قلیہ ماسی  
روہو و عن زردیا و بہر آر و نحو پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی  
کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر اور کیکٹولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ خضرات آدہ پاؤ نمک لایچی  
تولہ کشش آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ واپی کو صاف کر کے مٹی ایک و گل لپٹی اور گرم راکھ میں  
دبا دے جب مٹی سبز ہو جائی تو مچھلی پر سی اوتاری مچھلی کا گوشت کا نمٹونی جد کر کے  
میں و رپی ہوئی مصالحو کے ساتھ منڈ دی بعدہ دیکھ میں تھوڑا پانی ڈالکر اور دوسرے  
گہانس بچھاوی اور گوشت کو بصورت مچھلی کے ٹکڑوں کی بنا کر اوس گہانس پر رکھ کر آنچ کر دو  
جب ٹکڑے پختہ ہو دیں تو لونگ و گھی میں بگھار کر لعاب کشنیز ڈالی جب تیار ہو لیا  
بادام و چانول و دہی ڈالی گرم مصالحو اور زعفران سے اگر چاشنی دار کری تو بعد گوشت  
کی یکساں میوہ چاشنی میں ڈالی اور ایک جوش سے مصالحو اور زعفران ملا کر سفید پاؤ بہر و پیاز  
پاؤ بہر اگر چاہی کہ گھی میں کانٹی مچھلی کے گلجی میں مچھلی سیر بہر گھی ڈیڑھ پاؤ کچا سہاگینہ ماشہ

کو صاف کر کے پارچہ بنا کر چہری کے نوک صاف کر کے پیٹھی کے عرق میں سہاگہ کو پیکر لاسی  
 پہ چھلی کو چار گٹھری تک و س عرق میں ڈبو رکھے بعد ازاں عرق سی نکال کر لونگ و رگھی کا  
 بگھار دی اور پہاوس عرق کو دیکھ میں نڈالی دو پیازہ سولی روغن زرد آدہ قلیہ سولی  
 سیر بہ پیازہ دو سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچھی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادراک یکتولہ ۸ ماشہ  
 کشنیز آتولہ زرد چوہا یکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ ایکتولہ ۸ ماشہ مین  
 ۳ تولہ ۴ ماشہ سولی کے قتلونکو لیمون کے پوست و زیرہ پانی اور بیسک دھو کر بادامی پارچہ بنا کر  
 اور پیازہ کو گھی میں لال کر کے سولی کے قتلونکو بھونکے بعد ازاں وہ قتلے نکال کر دسی گھی میں  
 بلدی ہو کر اور تھوڑی پیاز اور تھوڑا لہسن دسی گھی میں بھونکے اور بعد ازاں سولی کے  
 قتلونکو اس سب بصل میں بگھار دی اور دو پیازہ پکالی اور کشنیز اور نمک آب بقدر گلائی  
 وی جب گلائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیکر اور صالم گرم پیکر ڈالی اور چولہی سلی و تار لے  
 دو پیازہ کرلیہ گوشت ڈیرہ سیر گھی پاؤ بھر کر لیہ پاؤ بھر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچھی ۲ ماشہ  
 پیاز پاؤ بھر ادراک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک پانچ تولہ زرد چوہا یک تولہ ۸ ماشہ  
 جفرا پاؤ بھر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز اور گھی میں بھونکے پہاڑ نمک و کشنیز اور  
 ادراک دیکر الٹ پلٹ کری اور پہاڑ پانی ڈال کر گلاوی بعد ازاں کرلیونکو چھلیکے نمک و بلدی  
 گرم جبکہ کہے تھوڑی دیر کے بعد ہاتھ سی ملکر وکی تلخی نکال کر پانی سی دھوی بعد ازاں پیکر  
 ملکر چار گٹھری صبر کری پہاڑ پانی سے دھوی اور گھی میں بھونکر دو پیازہ میں ڈال دے جب گوشت  
 میں گلائی تب گرم بصل دیکر و تار لی قلیہ خاصہ کلہ ایک عدد روغن زرد پاؤ بھر  
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچھی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادراک یکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار  
 رتی مغز بادام ۳ تولہ ۴ ماشہ جفرا آدہ پاؤ لہسن آدہ پاؤ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف  
 ۳ تولہ ۴ ماشہ اول کلہ کو گرم پانی میں ڈالی بعد ازاں سونف کو آٹھین ٹکیہ بنا کر ادراک و پیاز  
 اور چانول اور کشنیز اور لہسن ڈال کر بطور بخنی کے گلائی بعد ازاں شور بہ کو صافی میں چھان کر

گہی اور لونگ میں گہا ر دی بعد از ان دار چینی اور نمک ڈالکر ایک جوشہ و بعد از  
 پیاز کے لچھے کتر کر گہی میں بہونکر تیار کر گہی اور پلیو چاول اور گرم مصالحہ اور بادام کا پیکر  
 وہی میں ملا کر گہی بعد از ان کلمہ کو گہا ر دی اور پھر مصالحہ اور پلیو دیکر ایک جوشہ دی  
 اور ہین پیکر ڈالی اور چوہی سے اوتار لی دو پیازہ کلمہ لعاب لہ کلمہ ایک عدد گوشت آدہ  
 روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرج سیاہ ۴ رتی پیاز آدہ سیر درک ایک  
 تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زرد چوباب یک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ اول  
 پیاز و لہسن گہی میں بہون کر و پھر گہی میں سے نکال لے اور ہلدی کو اوی گہی میں نہونکر  
 کلمہ کو گہا ر دی اور لہسن پیکر ڈالٹ پلٹ کر سی اور نمک و ریانی اور کشنیز دیکر پانی موافق گل  
 کے دے جب کلمہ گلجائی وہ بہونی ہوئی پیاز ڈالی جب تیار ہو جائے مصالحہ اور پلیو چاول ڈالکر  
 انچہ دی جوقت کہ لعاب تھوڑا سا رہے اوتار لی دو پیازہ باد بخان باد بخان سیر بہر  
 روغن زرد پاؤ بہر گوشت آدہ سیر زعفران ایک شہ وہی پاؤ بہر پنج برائی پلیو آدہ پاؤ کشنیز  
 ایک تولہ ۸ ماشہ باد بخان کو اندر سے خالی کوکے گوشت کا قیمہ بنا کر اس قیمہ کو گہی و ریاز  
 میں بہونکر گہا ر دی پھر نمک آب و کشنیز دیکر دو پیاز پکانی اور قیمہ و در درک و ریاز  
 اور تھوڑا سا گرم مصالحہ پیکر لائی اور بیگنوں کے اندر بہر اور لونگ و گہی میں و نکو  
 گہا ر دو پیازہ کے طرح الٹ پلٹ کر سی اور تھوڑا سا پانی دیکر گلجائی اور وہی اور چاول  
 کا پلیو ڈالکر انچہ دے جب تیار ہو جائے گرم مصالحہ اور زعفران دی اگر چاشنی دار بنائی تو بعد گلجائی  
 بتگینو نکی چاشنی لیموں اور شکر کے دے اور بعد اس کے گرم مصالحہ اور زعفران اور چاول لکچہ  
 ڈالکر چوبے سے اوتار لے دو پیازہ رچیوتی باد بخان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ  
 لونگ لالچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی زعفران ایک شہ پیاز آدہ پاؤ درک تولہ ۸ ماشہ شکر سفید  
 پاؤ بہر نمک تولہ ۸ ماشہ باد بخان کو چار پارہ کر کے نمک لگا کر دہر دی اور پیاز کو گہی میں سرخ  
 کر کے آدہ مصالحہ پیکر اور درک کا قیمہ بنا کر بیگنوں میں یہ سب بہر بعد از ان بیگنوں کو ڈور سے

سے باندھے اور لونگ درگھی میں بگہار دی پر تھوڑا سا پانی اور نک و لمیوں ڈالی جب تیار  
ہو جائی تو چاشنی لمیوں در شکر کی دی جب چاشنی خشک ہو جائی زعفران اور باقی کا صاف  
پیکر ڈالی اور پھر چولہی سے اوتار لے دو پیازہ نم میں قند ز میں قند سیر بہر روغن زرد  
پاؤ بھر آملہ ۳ تولہ ۳ ماشہ ہلدی ۱۰ ماشہ اعلیٰ سات تولہ ۸ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی  
۳ ماشہ مچ سیاہ چار رتی زرد چوب ۱۰ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نک ۳ تولہ ۳ ماشہ اولہ ۱۰ میں  
ہلدی کو بھونی پھر پیاز کے لچے کتر کرائی گھی میں بھونے اور ہلدی اور پیاز میں بگہار دی اور  
پلٹ کر سے بعد اوس کے آب و نک و آملہ کے ٹکڑے اور ہلدی اور منتر اعلیٰ ڈال دی جب پکچا ہو اور تھوڑا  
ساتا رہے تو چولہی سے اوتار کر اوس کو انگار و پنہ دم دی و رصالحہ دیکر دو گھنٹی صبر کرے اور  
دیگچہ کا موہ نہ کہہ لی جنیک سرد ہو جائے دو پیازہ خمر پر خمر نہ خام الیکر در روغن زرد پاؤ بھر  
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ شکر پاؤ بھر لمیوں پاؤ بھر زعفران ایک ماشہ خمر نہ کو صاف کر کے  
ٹکڑے اوس کے گھی میں بھون لے بعد ازاں لونگ و گھی سے بگہار دی بعد ازاں لمیوں اور  
شکر ڈالی اور ایک جوش دی کر خشک کرے یا عاب دار کہی پھر رصالحہ پیکر ڈالی و چولہی  
سے اوتار لی و دو پیازہ زنا لو زنا لوسیر بہر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲  
مچ سیاہ چار رتی اور نک تولہ ۸ ماشہ اجائن تولہ ۸ ماشہ خوات آدہ پاؤ زرد چوب ۱۰ ماشہ  
نک لاہور دی ۲ تولہ چہ ماشہ زنا کو چھ پیکر ٹکڑے بنا کر چہری سے یا کانٹی سے گودی اور وہی  
لگا کر دھوپ میں دو گھنٹی رکھی بعد ازاں ہلدی کو گھی میں بھونکر لونگ سی بگہار کرے اور  
ٹ پلٹ کر کے پانی گلائیکی موافق ڈالی جب پکچا ہو انگار و پنہ دم لگائی پھر سا ہوا صاف  
دے لیکن پکانی وقت چمچہ ڈالی دو پیازہ چولائی ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ  
دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر اور نک تولہ ۸ ماشہ لہسن تولہ ۸ ماشہ ساگ چولائی  
جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گھی میں لال کرے بعد ازاں ساگ میں ڈال کر ٹکڑے اور لہسن  
کو کو ٹکڑے لمیوں در گھی میں بگہار دی پھر ساگ کو اوس میں ملا کر بگہار دی اور ایک بیضہ منہ

ڈالے اور انڈی پرکشتینے پیکر چرک می جب کچا بکری گرم مصالحہ ٹوٹا لکڑی چوٹی سے اوتار لے دو پیاز  
**کلی کچنال** - کلی کچنال ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ بہر لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار  
 حضرات آدھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ اورک ایک تولا ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری دو تولا چھہ  
 اول کچنال کے کلیونکو پانچین جوش کری بعد ازان پانچین سے نکال کر نمک وردھی اور زعفران  
 اور اورک کا عرق ملکر دو گھڑی رہتی دی پہر سیاہ کو گھی مین سرخ کر کے کچنال کو بگھار دی اور  
 تھوڑا سا الٹ پلٹ کر کے پانی گلانے کے موافق ڈال دی جب پانی خشک ہو جاوے مصالحہ  
 اور زعفران دیکر اوتار لے بہر تہ **بادنجان** بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دا چینی  
 ایک ماشہ لونگ الائچی ایک ماشہ حضرات آدھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ اورک ایک تولا ۸ ماشہ مرج سیاہ چار  
 نمک لاہوری ۳ تولا ۴ ماشہ اول بادنجان کو جوش کر کے کچل لے پہر سیاہ کو گھی مین سرخ کرے  
 بعد ازان پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی مین بگھار دی جب پانی خشک ہو جاوے تو  
 وہ سرخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصالحہ پیکر دی اور اگر چاشنی منظور ہو تو پیاز اور  
 دہی کے بعد چاشنی دی اور جب چاشنی خشک ہو جائے تو پہر مصالحہ پیکر دی اسطرح سے بہتر  
 گجراتی اور توری اور کدو کا بنائی شکر ترے پاؤ اور لیون ڈیڑھ پاؤ چاشنی کے واسطے ہے  
**بہر تہ گجراتی** بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر حضرات آدھ سیر شش آدھ پاؤ دا چینی  
 ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اورک ایک تولا ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر نمک ۳ تولا ۴ ماشہ  
 اول بادنجان کو چولہ مین ہونکر صاف کر کے نمک مل کر کچے بعد ازان پیاز کو گھی مین لال کر کے  
 اور پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی مین بگھار دی اور کشش کو دھو کر ڈال دے بعد ازان  
 سرخ پیاز کو اوس مین ڈال کر اولٹ پلٹ کر دی بعد ازان اوس مین دہی دے جتیا  
 ہو جائے مصالحہ ڈال کر اوتار لی بہر تہ **گوشت** گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دا چینی  
 دو ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اورک ۳ تولا ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر حضرات پاؤ بہر  
 کفیتہر ایک تولا ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولا ۴ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر لیون آدھ پاؤ گوشت



کے بادامی پاچہ بنا کر چھری کے نوک سے کوٹ کر باریک کری اور ادک کا عرق اور نکٹا لیکر چار  
 گھنٹری صبر کر کے بعد اوس کے دہی ملا کر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بگھار دی اور پھر نیزہ  
 الٹ پلٹ کری اور پانی لگانے کے موافق دیکر چھوڑ دی جب گوشت گلیجائی چھپے سے اوس کو لٹ کر کے  
 سب لمبائی بعد از ان پیاز کا قیسمہ بنا کر گھی میں بہونکر مصالح ملاوی اور چوہی کا اوتار لی اگر چاہی  
 دار کرے چاشنی تیار کر کے ڈالی اور جب چاشنی کچائی تو دھنگار لگائی پھر تہ گوشت ماہی  
 ماہی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور ککلیتولہ  
 ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ۸ ماشہ نمک ۳ تولہ ۱۱ ماشہ گوشت کے پاؤ چہ کر کے چھری سے باریک  
 کوٹ کر ادک کا عرق اور نمک دیکر چار گھنٹری تک رہنے دے بعد اوس کے کشنیز ملا کر کیلے کے پتون  
 میں دس پیم دیکر گرم رکھہ میں دبا دی چار گھنٹری کے بعد نکال کر کوٹ رکھے اور پیاز کو گھی میں  
 سرخ کر کے بگھار دی بعد از ان الٹ پلٹ کر کے گرم مصالح دیکر اوتار لے پھر تہ شیرازی  
 بادنجان ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ بہر بیضہ مرغ ۳ عدد جضرات پاؤ بہر کشش ۳ تولہ ۱۱ ماشہ پنیر تولہ  
 ۱۱ ماشہ دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ۲ ماشہ پیاز پاؤ بہر  
 اور ککلیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۱۱ ماشہ بادنجان کو پانچمین جوش کر کے کچلے اور نمک  
 دیکر رکھی پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے جب دمی رنگ ہو جائی تو دہی پیاز کو جدا کر کے باقی  
 پیاز بادنجان کو بگھار دی اور ادک کا عرق ڈال کے بعد اوس کے جضرات کو صفائی میں چھان کے  
 اور کشش کو پیکر دہی ملا کر دو لو کو بادنجان میں ڈال دی جب کچائی تو انڈو نکو جوش کر کے اور  
 چھیل کے قیسمہ بنائی اور اس قیسمہ کو اور پنیر کو اور اوس دہی پیاز کو جو سرخ کی ہوئی رکھی ہے  
 باہم ملا کر دھنگار دیکر بادنجان میں ملا کر اور زعفران مصالح ڈال کر چوہی کا اوتار لے اور پھر دھنگار  
 دی اگر چاشنی دار کری تو پھر جضرات اور کشش کی چاشنی دی اور پنیر ندی شکر پاؤ بہر اور  
 لیون پاؤ بہر پھر تہ گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی  
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جضرات پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر اور ککلیتولہ ۸ ماشہ کشنیز ککلیتولہ ۸ ماشہ نمک

اتولہ ۸ ماشہ تھوڑی سے پیاز گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بکھار دی پہر آب و نمک رکھنیز و کیک  
الٹ پلٹ کر کے موافق گلائیکے پانی دی کر گوشت کو کلاوی جب پانی خشک ہو جاوے اور گوشت  
تیار ہو جاوے تو پہر پیسے بعد از اس اور ک کا قیمہ ملائی اور باقی گھی میں بہونے بعد از اس  
اور ک کو گھی میں کھل کر گوشت کو اوس گھی بکھار دی بعد اوس کے پیاز کو دہی میں ملا کر گو  
میں ڈال دی جب تیار ہو جاوے تو مصالحہ دیکر چوبلی سے اوتار لی اور پہر دھنکار دی اور اگر  
چاشنی دار کرے تو دہی کی ڈال کر بعد چاشنی دیکر چاشنی بہرتے میں خشک ہو جاوے تب مصالحہ  
دیکر رکھہ چھوڑے شکر پاؤ بہر اور لیموں پاؤ بہر

## تیار می پخت زیر بریانی ہائی

تیار می پخت زیر بریانی پیسیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ پیسیر پاؤ بہر و اجینی ۱ ماشہ  
لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدھ پاؤ اور ک تولہ ۸ ماشہ میدہ تین تولہ ۸ ماشہ  
نمک لاپوری ۳ تولہ ۸ ماشہ نخود سبز یعنی بونہ آدھ پاؤ پیسیر کے ٹکڑے کتر کے میدہ میں لپیٹے  
اور پہر گھی میں بہونے بعد اوس کے الایچی اور زعفران و روہی ملا کر پارچہ بریان پرے اور دیکھ  
پردہ پارچہ کر کے پیسیر کے ٹکڑے اوس کے اوپر بری بعد از اس پیاز کا لچھا اور اور ک اور تھوڑا سا گھی دیکر چاشنی  
اور لونگ و کس تہ پر ڈالی اور چائونو کو اوبال کر پیسیر اور مصالحہ کے اوپر رکھی اور اگر چائونول سخت نہ گئی  
ہوں تو دو چھ پانی کے دی اور تھوڑی سی چائونو میں زعفران کا رنگ دیکر نخود کو ایک قطر چائونو بہر  
رکھ دی اور گرم گھی اوپر ڈال کر اٹے سے دیکھ کا موہ نہ بند کر دی اور اوپر بھی آگ رکھی اور  
چاروں طرف برابر آگ رکھ کر دم دی زیر بریانی گوشت ڈیڑھ سیر چائونول ڈیڑھ سیر  
روغن زرد ڈیڑھ پاؤ و اجینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ پیاز پاؤ بہر اور ک تولہ  
۸ ماشہ دہی پاؤ بہر نمک پاچہ تولہ کشیز تولہ ۸ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ نخود سبز آدھ پاؤ  
گوشت کے پارچہ کر کے نمک اور اور ک کا عرق مل کر ایک گہری رہنے دے بعد اوس کے

دہی ملا کر ایک گھڑی تامل کر کے آٹھ تولہ ۴ ماشہ گھی میں پیاز نرم کر کے گوشت کو سہ دہی کے گھاؤں کے  
 آب کشنیز ڈال دی جب پانی خشک ہو جائی تب گوشت کی اوپر دار چینی لونگ الائچی اور زیرہ  
 ڈالی اور چانوں کو اوبال کر پاوی اور گوشت کی اوپر تہ لگاوی اور تھوڑی چانوں کو گھی اور  
 زعفران دیکر ایک کونے میں چانوں کو رکھ دی اور ایک گوشہ میں دانہ بونہہ کے بچھاوی اور اس  
 سے دیچے کا سونہہ سر پوش سے بند کر کے دم دی اور نرم آچہ پر رکھی بعد ازاں اوس آگ کو دور  
 کرے اور سر پوش پر انگاری رکھ دی اور چاروں طرف اوسکی آگ رکھی اور دیچہ پتھر رکھ کر دو گھڑی تک  
 دم دی پھر چولہی سے اوتار لی اور اگر چانول زعفرانی کرے تو زیرہ بیانی ہوگی نہ میرہ بیانی  
 گوشت میرہ چانول میرہ روغن زرد آدہ میرہ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ  
 دہی آدہ میرہ پیاز پوہ اور کٹ تولہ ۸ ماشہ کشنیز تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ دھڑی ۱  
 گوشت کے پارچہ ہنکار نمک اور درک کا عرق اور کشنیز ملکر دو گھڑی صبر کری بعد اوسکے الائچی  
 اور زعفران پسکرا دہی میں ملا کر دیچہ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہہ دیوی اور لونگ  
 دار چینی ڈال دی اور آدھا گھی اوس تہہ پر دی اور گوشت کی اوپر چانوں کو آب نمک دھو کر  
 بچھا دیوی اور آدہ میرہ پانی دیکر دیچہ کا منہ آٹی سی بند کرے اور نیچے دیچہ کے لکڑی کی آچہ لڑی  
 اور سر پوش پر بھی آگ رکھی اور جبوقت آواز یعنی بہا پ سخت ملکی آچہ دور کری اور تین گھڑی  
 تک نگارو پھر دم دی اور پھر چولہی سے اوتار لی زیرہ بیانی سیر گوشت دو سیر چانول زیرہ  
 گھی آدہ میرہ دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی ۴ ماشہ دہی دو سیر زعفران ۲ ماشہ پیاز آدہ سیر  
 اور کٹ تولہ ۴ ماشہ زیرہ دھڑی ۱ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری چھ تولہ ۸ ماشہ چھ  
 چارنی گوشت کو نمک و زعفران اور پیاز درک ملکر چار گھڑی ہندی دھو اور ہر تہ میں زیرہ  
 اور دار چینی بھی دی الائچی اور زعفران پسکرا دہی اور کشنیز ملا کر گوشت میں دی اور پھر  
 میں تہ لگا کر لونگیں ڈال دی اور تھوڑا سا گھی ڈالی اور چانوں کو پانی دھو کر اور آدھا دہی چانوں  
 میں دیکر گوشت کی تہہ پر رکھی اور آٹی سے دیچہ کا سونہہ بند کر کے نیچے لکڑی کی آچہ لڑی

جب ہی خشک ہو جادی اور گہی آواز دی تھوڑی آگ ور کر ہی نگار و پندر دو گھڑی دم دے  
 بعد اوسکے دیکھ کا منہ ہو لکڑ گہی دی پہر دیکھ کو بند کر کے سر پوش پہر اور چار و نطف اوکس آگ  
 رکھی اور چار گھڑی تک دم دیکر چو لہی سے اوتار لی زیر بربان خراسانی گوشت سیر پہر  
 چانول دہ سیر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۸ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ زعفران ۸ ماشہ دہی پاؤ  
 پیاز آدہ پاؤ اور کس یک تلو ۸ ماشہ کشنیز ایک تلو ۸ ماشہ تک لاجوڑی ۵ تلو مرچ سیاہ چار رتی  
 زیرہ دھڑی بہر گوشت کو نمک و زردک کا عرق اور پیاز ملا کر بعد اوسکے الائچی اور زعفران اور  
 مرچ سیاہ اور کشنیز پیکر اور دہی مین ملا کر گوشت بھلے دیکھ مین زیرہ دیکر گوشت کے تہ لگا  
 دار چینی اور لونگ مین تہ پر ڈالکر آد گہی ڈالی اور چانول کو بالکل گوشت کی تہ پر دو لچا نو نو کو  
 ڈالکر تھوڑا پانی دی بعد اوسکے سب چانول دیکھ مین ڈالکر باقی گہی ڈالی اور چانولون پر  
 آٹے کی ٹکیہ کہے دیکھ کا منہ بند کر کے سواف کے آچر دیکھ کے نیچے کرے اور سر پوش پر آگ رکھی  
 جب پانی خشک ہو جائی اور گہی آواز دی دیکھ کے نیچے سے آگ کم کر کے دو گھڑی دم دی  
 پہر چولہے سے اوتار لے زیر بربان ماہی ماہی دو سیر چانول دہ سیر گہی پاؤ بہر دار چینی ۸ ماشہ  
 لونگ الائچی چار ماشہ زعفران دو ماشہ اور کس تلو ۸ ماشہ پیاز پاؤ بہر کشنیز ایک تلو ۸ ماشہ دہی  
 آدہ سیر روغن کنجد ۲ تلو ۸ ماشہ سونف ۳ تلو ۸ ماشہ مین آدہ پاؤ نمک لاجوڑی ۵ تلو ۸ ماشہ  
 بھجلی کو صاف کر کے پارچہ بنا کر بہر دو گھڑی تک روغن کنجد مین دھووی پہر سونف اور زیرہ  
 دھووی پہر پیس دھووی پہر دو گھڑی تک دہی دہی مین نمک و زردک کا عرق اور کشنیز  
 اور پیاز اور تمام مصالح ملا کر پارچہ نکو دہی مین رکھی بعد دو گھڑی دہی اور الائچی پیسی ہو  
 اور ایک ماشہ زعفران ملا کر دیکھ کے تہ مین مصالح دیکر بھجلی کے پارچہ رکھے اور لونگ و زرد چینی  
 اوس مین الی و چانولون کو بالکل پارچہ پتہ لگائی اور پہر گہی دی و تھوڑی چانول زعفران  
 کہے کہ اوپر ڈال دی اور چانولون پر آٹے کی ٹکیہ کہی اور منہ بند دیکھ کا بند کرے اور دو لکڑ نو کی آچر  
 نیچے دی جب گہی آواز دی تو آچر دور کر کے دو گھڑی دم دی اور چو لہی سے اوتار لے فقط

زیر سریان ماہی اہی سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار صینی دو ماشہ لونگ لایچی ہماشہ برنج  
سیر بہر جغرات آدہ پاؤ پیا آدہ پاؤ درک کیتولہ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ہ تولہ  
تیل کنجد ۳ تولہ ہ ماشہ سونف ۳ تولہ ہ ماشہ زیرہ ۳ تولہ ہ ماشہ بیتن آدہ پاؤ اول مچلی کے  
پارچہ بنا کر پانی سے دھوئے پھر دو گھڑی تک تیل کنجد میں ڈبو کر دھو و پھر سونف اور زیرہ سے  
دھوی پھر مین گدھووی پھر دو گھڑی تک آدہ دہی ملکر تہی شے اور پھر دھووی بعد ازان  
اور درک کا عرق اور پیاز اور تمام مصالحہ لگا کر گھی میں بھونے بعد اس کے لونگ لایچی اور زعفران  
پیکر پارچہ پر لگا دی اور دیکھ مین ٹکیہ ٹہ کی رکھ کر پارچہ مین مصالحہ ڈالی اور چانوں کو لکھو  
پارچہ کے اوپر بچھا دی اور تھوڑی چانول زعفران مین رنگ دیکر دیکھ کے ایک شہ مین  
اوپر اسکے گھی دیکر چانوں پر آٹے کی ٹکیہ رکھ کر دیکھ کے سوہنے کو آٹی سے بند کرے اور اوپر دھو کے  
پتھر رکھ کر ایک پنچ دیکر دیکھ کے چاروں طرف آگ کہہ کر دم کرے بعد اس کے اوپر رہی سے اولادے

## تیار ی پخت پلاؤ

ماہی پلاؤ ماہی دو سیر بہر سیر بہر گوشت برامی آبجوش سیر بہر دار صینی ماشہ لونگ لایچی  
دو ماشہ پیاز پاد بہر آدرک وہ پاؤ مچ سیاہ اولہ کشتیر آدہ پاؤ جغرات پاؤ بہر تیل تلخہ تولہ ماشہ  
سونف وزیرہ چہ تولہ چار ماشہ بیتن پاؤ بہر نمک ہ تولہ ہ ماشہ ماہی کے پارچہ بنا کے دھو و  
بعد اس کے سونف وزیرہ سی دھو و پھر دو گھڑی تک تیل ملکر رکھے بعد ازان بیتن گدھو و  
پھر سونف اور دہی مین دو گھڑی تک رکھ کر دھو و پھر آدہ مصالحہ پیکر پارچہ مین  
لگا دی بعد ازان روغن زرد مین پیاز کو سرخ کر کے گوشت مین بکری کے درک و کشتیر  
اور نمک ملا کر بخنی پکا دی اور بخنی کے شور بہ کو جہا نکر لونگ و گہنی کا گہا ر دی اور بخنی کے  
پاؤ چو نکو دور کر دی اور دیکھ مین آٹی کی ٹکیہ کہہ کر اوپر ماہی پارچہ رکھی اور مصالحہ درست  
اور درک کتر کر دیوی پھر چانوں کو لکھو یا مین اوبالکر شور بہ مین ملا کر پارچہ کے اوپر رکھ کر دم کرے

اور اوپر سے گہی دی اور اگر ماہی پلاؤ کو بکری کی گوشت کی بخنی ندی تو آٹھ تولہ چار ماشہ چنی  
 کی دال میکہ پانیں جوش کرے اور کھلے سے دال کی کف نکال کر بطور بخنی کے تمام مصالحہ بخنی کا دیکر  
 نکال کر گہی دیکر بخنی پکائی جب وہ جوش کھائی تب اسے شوربہ کو صافانی میں چھانک لونگ  
 اور گہی سے بگھاری پھر چانولونکو اس دال کے شوربہ میں بھگو کر پولاؤ دم گرمی مگر چانول و  
 او بال لے اور اوپر سے گہی دی تو یہ بخنہ پلاؤ ہوگا اگر چاشنی دار کری تو شکر سیر بہر لیموں سیر بہر  
 کشمش ۷ تولہ ۴ ماشہ بادام سات تولہ ۴ ماشہ لیکر شکر کی چاشنی پکائی جب مچھلی کے پارچوں کو  
 مصالحہ دیکر گہی میں بھون لے تب ادھی چاشنی دیکر پارچوں میں ڈالی اور آگ پر رکھی  
 کہ چاشنی خشک ہو جاوی اور باقی چاشنی کو بخنی کی گوشت کی شوربہ میں ملا کر دیگچ میں  
 گوشت کی تالیاں ۴ سیر چانولونکو بالکر شوربہ شیرہ دار میں ڈلو کر گوشت کی تہ پر بچا وے  
 اور باؤ گھری ۳ پانہونہ پنہنی اور اوپر باقی کا گہی دے جب پلاؤ قاب میں نکالی تو اوپر  
 سے وہ پارچہ مچھلی کے جو چاشنی دار رکھی ہیں رکھی اور سیوہ کو گہی میں بھون کر قاب کے اوپر ڈال کر  
 اگر لعاب دار پکانا ہو تو مچھلی کے پارچوں کو مصالحہ دیکر گہی میں بھون کر دیگچ میں گہی ڈال کر لونگ کا  
 بگھار دی اور لونگ کو گہی میں سے نکال کر لہسن وریازہ سے مچھلی کے پارچوں کو بگھار دی اور کشنیر  
 ۷ تولہ ۴ ماشہ اور بادام یکے برابر لیکر پانیں بیکر ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور تھوڑا  
 لعاب رہ کر گہی آواز دی تب چانول دم دی اور وہ پارچہ ماہی لعاب دار قاب میں  
 چانولونکی اوپر نکالی پلاؤ بخت دم دار مرغ ایک عدد گوشت پاؤ بہر بہر چسیر بہر  
 روغن زرد تین پاؤ دار چینی ۳ ٹک لونگ الایچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ تین ماشہ زعفران ایک ماشہ  
 جنرات تین پاؤ پیاڑا و بہرادرک یکتولہ ۷ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیر ایک تولہ  
 ۷ ماشہ کشمش آدھ پاؤ گوشت کا قیمہ کر کے گہی میں پیاز سرخ کر کے بگھار دی پھر نمک پانی  
 اور کشنیر دیکر دو پیازہ مصالحہ پر کرے اور پھر بگھار دی بعد ازاں وہ قیمہ ورا درک اور  
 کشمش ملا کر مرغ کی پیٹ میں بھر کر ایک ڈورہ سے باندھ کر زعفران اور مصالحہ لگا کر

گہی میں بہوتے اور تھوڑا سا پانی دی کہ وہ مرغہ گلجائی جب ویس گہی رہی جانی تو اوتارنے  
 اور پھر چانوں کو بالکر اور لونگ در دار چینی ڈالکر دوسرے دیکچ میں چلاؤ یعنی بغیر گوشت کے  
 چانوں کو دم دی اور اوپر سے گہی دی جب چلاؤ کو قاب میں نکالی مرغہ معہ گہی کے پلاؤ کے  
 اوپر رکھ دے مرغہ گہی پلاؤ گوشت سیر بر بر پنج سیر بر روغن زرد ڈالی پاؤ دار چینی  
 ۳ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ ہرادرک یک تلوہ ۸ ماشہ کشنیز اتوہ ۸ ماشہ  
 بیضہ منہ ۵ عدد ساگ پالک پاؤ سیر زردک پاؤ سیر بخود سبز آدہ پاؤ نک لاہوری ۵ تلوہ زیرہ  
 دھڑی بہر گوشت کو گہی اور پیاز اور درک درکشنیز و کچنی بکادی اور پھر گوشت کے پارچہ  
 جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ و گہی سے بگھار دی اور پھر چانوں کو بالکر اور  
 شور بہ میں گلاوی پھر دیکچ میں زیرہ بچھا کر اوپر سے گوشت کی تہ لگاوی اور مصالحہ دیکر  
 اوپر گوشت کے چانوں کو بچھاوی اور گاجرین و رنخ و سبز چانوں کے اوپر رکھ کر دو گھڑی  
 تک پخت دیکر دم دی اوپر سے گہی دیکر ساگ کو گہی اور نمک یک چکاوی اور طباق میں  
 اوس ساگ کی تہ لگا کر انڈونکو ساگ کے اوپر نرگس کی طرح جمائی اور طباق کو آگ پر رکھے  
 جب وہ انڈے پک جائیں تھوڑا سا گرم مصالحہ اور نمک پیکر چڑک دی اور جب پلاؤ کو  
 قاب میں نکالی اُس نرگسی کو پلاؤ کے اوپر رکھی مار بکچی پلاؤ گوشت سیر بر بر پنج سیر بر  
 روغن زرد آدہ سیر شکر تین پاؤ رنگتہ چار عدد در چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ ہر  
 درک تلوہ ۸ ماشہ کشنیز اتوہ ۸ ماشہ زیرہ دھڑی بہر حبزات پاؤ ہر لمیوں آدہ سیر نک لاہوری  
 اتوہ ۸ ماشہ رنگتہ و کا پوست اوتار کر نمک لگا کر چیری کی نوک سے سوراخ کرے اور  
 وہی میں ڈال دی بعد ایک گھڑی کے پانی دھو کر اور پانی میں جوش کرے بعد اوس پانی  
 ایک لمیوں کے ترشی ڈالکر جوش دی اگر لمیوں ہوں تو وہی میں جوش کرے بعد ازاں ۳ تلوہ  
 چار ماشہ شکر اور ایک لمیوں اوس پوست میں ڈالکر جوش دی پھر پھر شکر کا شیرہ انگشت  
 بیچ بکاکر اوس میں گلا کر کہہ چوڑی بعد ازاں گوشت کو پیاز اور درک و گہی اور نمک ر

کشتینز دیکر بخنی پکا دی شور بہ کو گوشت سے جدا کر کے صفائی میں چھان لے اور لونگ و گہی کا بگہار دے  
 اور شور بہ میں آدھ سیر شکر لاکر اور عرق سنگترہ کا اور لیون باقی کا لاکر جوش دیکر بخنی میں  
 ملا دی اور زیرہ دیکچہ میں بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور چھچھ سے شیرہ ڈالی اور  
 آگ پر رکھے جب شیرہ خشک ہو جائی چاؤ نوٹلوپا کر اوپر سے تہ لگا کر پاؤ گہری آنچ دیکر دم  
 دی اور اوپر سے گہی دیکر جب قاب میں نکالی پوست رنگترہ کا اوپر کر ہی قبولی مہابت  
 خالی گوشت سیر بہر بہر بڑ ڈیڑھ سیر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار حبینی دو ماشہ لونگ لایچی  
 پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ ماشہ نخود سبز یعنی بوٹہ ماشہ آدھ پاؤ کشتینز ایک تولہ ماشہ مہرچ سیاہ چار دہائی  
 کشتینز آدھ پاؤ زیرہ دھڑی بہر تک لاہوری ۵ تولہ گوشت میں گہی اور پیاز اورادرک  
 اوکشتینز اور تک دیکر بخنی پکائی پھر گوشت کی پارچوں کو جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھانکر نوٹلو  
 اور گہی سے بگہار دی اور زیرہ دیکچہ کے تہ میں بچھا کر بخنی کی تہ لگا کر اوپر سے چاؤ نوٹوں کی  
 تہ دیکر گرم مصالحہ ڈالی اور نخود سبز کو ایک گوشہ میں رکھ دی اور پاؤ گہری کی آنچ دیکر دم  
 دی اور اوپر سے گہی دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی تو کشتینز کو گہی میں بہونکر اوپر سے ڈالی  
 پلاؤ نخود سبز بہر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ نخود سبز یعنی بوٹہ ماشہ آدھ پاؤ دار حبینی  
 لونگ لایچی دو ماشہ پیاز آدھ پاؤ اورادرک ایک تولہ ماشہ مہرچ سیاہ چار دہائی تک لاہوری ۵ تولہ  
 ہ ماشہ بوٹہ کی دال کو تک دیکر اورادرک اور پیاز کا قیمہ کر کے دیکچہ میں ڈالی اور تہ لگا کر  
 اور پاؤ گہری کے آنچ دیکر دم دی اور گہی اوپر سے دی اور بہر چولہے سے اوتار لے کر مہرچ لایچی  
 اگر مرغ کی پیٹ میں کشتینز با دام پکرتے میں دے تو بہتر ہے گوشت سیر بہر بہر بہر بہر بہر  
 روغن زرد پاؤ سیر شکر آدھ سیر دار حبینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ زعفران ۵ ماشہ  
 پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشتینز تین تولہ ہ ماشہ با دام آدھ پاؤ نکات  
 لاہوری ایک تولہ ماشہ گوشت میں پیاز اورادرک کشتینز و تک دیکر بخنی پکائے  
 پھر پارچوں کو جدا کر کے شور بہ کو صفائی میں چھان لے اور لونگ اور گہی کا بگہار دے



پھر شوربہ میں شکر ڈالکر ایک جوش دے بعد اونچے زعفران شوربہ میں ڈالکر کہہ چوڑی  
 پھر دیکھ میں گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دیکر دو چھ شوربہ کی بخنی میں دیکر آگ پر کہہ دی کہ  
 شوربہ بخنی میں لمبائی پھر چانوں کو نکو شوربہ میں گلاوی اور گوشت کی تہ پر لگاوی پاؤ گہری  
 کی آچم دیکر دم دی بعد اوسکے اوپر سے گہی دی اور سیوہ کو گہی میں بہو مگر جب پلاؤ تیار  
 ہو جائی قاب میں نکالی تو وہ سیوہ اوپر ڈالی مگر اس پلاؤ میں زیرہ نہ دے ۛ  
 قورسہ پلاؤ گوشت سیر بہر بہر سیر بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ داغینی  
 دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ خضرات پاؤ بہر پیاز آدہ سیر ادک ۳ تولہ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ماشہ  
 مرچ سیاہ چاررتی زیرہ سیاہ ۳ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ماشہ گوشت کے چارچہ بنا کر نمک  
 لگائی بعد ایک گہری کے دہی لے بعد ایک گہری کے پیاز کو گہی میں لال کر کے گوشت کو  
 سہ دہی کے یکہار دی پانی اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کری جب گوشت سرخ ہو جائی پھر پیاز  
 گلائیکے موافق چوڑی جب گلابی اور پانی خشک ہو تو پھر آدہی پیاز کو لچھا کر کے گہی میں  
 سرخ کرے اور گوشت میں ڈالی جب پیاز اوس میں لمبائی تو تھوڑا سا مصالحہ پیسکر ڈالی اور  
 تھوڑا سا ثابت ڈالی پھر زعفران کو پائین پیسکر ڈال دی اور پیاز کے باریک ٹکڑے کر کے  
 گہی میں بہو مگر تہ کے اوپر ڈالے اور چانوں کو نکو اور بالکر گوشت کی تہ کی اوپر سجھاوی پاؤ گہری  
 کے آچم دیکر دم لگائی اور گہی اوپر سے دیکر چوہی سے اوتارے اور اگر لعاب دار پکانا چاہے تو گوشت  
 کا دو پیازہ پکا کر جب دوبارہ پیاز کا لچھا گہی میں سرخ کر کے دو پیازہ ڈالی تھوڑا سا شوربہ  
 لعابک واسطی ڈال دی اور جوش دی جب لعاب تھوڑا سا باقی رہ جاوی مصالحہ تھوڑا سا  
 پیسکر دی اور چانوں کو نکو اور بالکر مصالحہ ثابت ڈالکر دوسرے دیکھ میں پلاؤ دم دی اور گہی  
 اوپر دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی دو پیازہ کو سہ لعابک اوپر رکھی اگر لعاب کیواسطے  
 شوربہ بچا ہے بخنی کو نیم جوش کر کے شوربہ چلاؤ کے واسطے نکال لے اور گوشت کو مصالحہ دیکر  
 بدستور دو پیازہ بخنی پکاؤ دین قورسہ پلاؤ گوشت سیر بہر چانوں سیر بہر روغن زرد

زعفران ایک ماشہ دار چینی ۴ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ دہی پاؤ بھر پیاز آدہ سیر درک تولہ  
 ۴ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پارچوں کو اوسیں  
 بگھار دی پھر کشنیز اور نمک دیکر گلائی اور سرخ پیاز کو دہی میں ناکار گوشت کے اوپر ڈالی  
 جب ایک جوش کہانی تو زعفران اور گرم مصالحہ پسکرتے پر ڈالی اور چائونو کو اوبالکر پارچوں  
 بگھاوی پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم پر لگا دی اور گھی اوپر سے دیکر چولہی سے اوتار لی۔  
 قورسہ پلاؤ دیگر اوسی دستور سی دو پیازہ پکائی جب تیار ہو جائی اور گھی پر رہے  
 قاب میں پلاؤ کو نکال کر گھی میں پیاز سرخ کرے اوپر اوس دو پیازہ کی رکھی بھنی پلاؤ سادہ  
 گوشت سیر بہر بہر پنج سیر گھی آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ دہی آدہ پاؤم چہ سیاہ  
 چار رتی پیاز پاؤ بھر درک تولہ ۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵  
 تولہ گوشت کو گھی اور پیازہ اور درک ورنمک و کشنیز دیکر بھنی پکائی پھر پارچوں کو جدا کر کے  
 شور بہ کو صافی میں چھانی پھر شور بہ کو سہ گوشت کی لونگ اور گھی سے بگھارے پھر گوشت  
 کو شور بہ سے نکال کر تھوڑا سا گھی دیکچ میں ڈالکر پارچوں کو اوسیں ڈال دی اور آگ پر دہر دے  
 پھر دہی اور دو چھ شور بہ کی ڈالی اور مصالحہ ثابت دی تاکہ شور بہ گوشت کا خشک ہو جا  
 پھر چائونو کو اوبالکر شور بہ میں گلا کر بھنی پر تہ لگا دی اور پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم پر  
 رکھی اوپر سے گھی دیکر چولہی سے اوتار لی بھنی تہ و بالال گوشت سیر بہر بہر پنج سیر بہر  
 روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ چہ سیاہ چار رتی درک اتولہ ۸ ماشہ  
 کشنیز اتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گھی اور پیاز  
 اور درک اور کشنیز اور نمک دیکر بھنی کرے اور شور بہ سے پارچوں کو جدا کر کے صافی  
 میں چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دے اور شور بہ کو آگ پر رکھی کہ لعاب ہو جاوی  
 پھر لونگ کا دہنگار دی اور چائونو کو اوبالکر اوسی شور بہ میں گلائی پھر دیکچ میں زیرہ  
 اور گوشت کو دار چینی وغیرہ دیکر اور چائونو اوپر سے دیکر دم لگا دی اور اوپر گھی دی جب قاب

میں نکالی یخنی کو جدا کر دی یخنی پلاؤ شا ہجہ پانی گوشت سیر بہر گوشت حلو ان سیر بہر  
چانول سیر بہر گہی آدہ سیر سبز بادام ۸ تولہ ۴ ماشہ دہی آدہ سیر دار چینی ۱۰ ماشہ لونگ الایچی  
دس ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سفید آدہ سیر اور کٹ دہ پاؤنک چٹناک بہر چانول پانچ بہر  
کشنیز پاؤ بہر دوسیر گوشت کو پیاز اور اور کٹ درنک اور گہی اور آدہی کشنیز کا لعاب بیکر  
یخنی پکائی جب وہ نیم بخت ہو جائی تو گوشت حلو ان کا ڈالی اور جوش دیکر حلو ان کے  
گوشت کو شور بہ سے جدا کرے اور گہی میں ول لونگ ڈالی اور پھر پیاز بہر کو کر حلو انکی گوشت  
کو بگھار دی پھر تھوڑا سا اولٹ پلٹ کر کے باقی کشنیز کا لعاب ڈال دی پھر وہی اور بادام  
پیکر ملا دی جب گوشت گل جائی اور لعاب تھوڑا رہے آدہ مصالحہ پیکر ڈال دی اور  
رہنے دی پھر یخنی کے شور بہ کو الایچی کی پوست اور لہسن بگھار کر صفائی میں چھان لے  
اور چانولونکو پانی میں اوبال کر تھوڑی دیر شور بہ میں رکھی بعد ازاں یخنی کی پارچوں کو  
دوسری دیکچہ میں تہ لگا کر گرم مصالحہ اور سیاہ مرچ اور زیرہ تہ میں دیکر چانولونکو گوشت  
پر ڈالی اور پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی بعد ازاں اوپر سے گہی دیکر چولہی سے اوتار کے  
جب قاب میں نکالی حلو ان کی یخنی کا لعاب دہر ڈالی قبولی خاصہ گوشت سیر بہر  
بہر سیر بہر گہی ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کٹ  
اتولہ ۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ نمک لاسوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دہی پاؤ بہر گوشت  
کے پارچوں میں گہی اور کٹ پیاز کشنیز نمک دیکر یخنی پکائی پھر گوشت کو شور بہ سے جدا کر  
شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ اور گہی سے بگھار دی پھر یخنی کے پارچوں کو دیکچہ میں  
تہ لگا کر مصالحہ اور زیرہ دیکر اور چانولونکو دھو کر گوشت کی تہ پر ڈالی اوپر سے شور بہ  
دے جب نیم بخت ہو جائی اور تھوڑا باقی رہے دہی کو صفائی میں چھانکر ڈالی اور  
عرق ایک لمیون کا اور گہی آدہ بادیمو اور جب دم لگ جائی تو باقی گہی دیکر چولہی سے اوتار لے  
اگر آدہ سیر گوشت کو یخنی کے شور بہ میں نیم بخت نکال کر ملائی اور جوش دیوی اور پھر بلاؤ

کی تہ لگائے تو بہتر ہو گا یعنی پلاؤ شستہ گوشت سیر بہر بہر سیر بہر روغن زرد آدھ سیر  
سیدہ پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کلا مکھن  
۸ ماشہ کشنیز اتولہ ۸ ماشہ شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ نمک لاہوری ایک تو ۸ ماشہ  
زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گھی اور ک کشنیز دیکر بھجنی پکائی پہر گوشت کو شور بہ سے  
جدا کر کے اور شور بہ کو صافی میں چھانکر معہ گوشت کی لونگ سے بگھاردی پہر گوشت کو  
شور بہ لگ کر دیکھیں کہ تہ لگا کر صاف دیکر چائونکو اوبالکر چاشنی تیار کری آدھ سیر  
چاشنی کو شور بہ میں ملا کر چائونکو شور بہ میں ڈبو دی اور پہر گوشت کے اوپر تہ لگا کر  
پاؤ گھری کی آنچ دیکر دم لگا دی اور اوپر سی گھی دی پہر سیدہ کو گوند کر گرنی میں سخت  
کرے سیویان بطور آتش کے باریک تراش کر گرنی میں سخت کر کے گھی میں بہونکر پاؤ بہر  
شکر کے شیرے میں ڈالی جب شیر خشک ہو جائی تو پلاؤ کو قاب میں نکالے اور اوس کے  
سیویونکو معہ باقی شیرہ کی رکھ دی زردہ پلاؤ برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر  
آدھ سیر زعفران و کشمش پانچ پانچ ماشہ شکر کا شیرہ کر کے زعفران کو پسکر تھوڑا گھی ملا کر  
رکھ چھوڑی پہر چائونکو اوبالکر شیرہ میں دم کری اور گھی اوپر سے دے جب پلاؤ کو  
قاب میں نکالی کشمش اوپر سے ڈال دی شکر پلاؤ برنج سیر بہر شکر آدھ سیر گھی پاؤ بہر  
دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ شکر سفید کا شیرہ پکا کر دار چینی وغیرہ پسکر تھوڑی  
گھی کے ساتھ شیرہ میں ملاوی بعد اوس کے چائونکو اوبالکر شیرہ میں ڈالکر دم لگائو  
اوپر سے گرم گھی دے کشمش کو گھی میں بہونکر رکھ لے جب پلاؤ قاب میں نکالے کشمش  
اوپر ڈال دے کر مانی پلاؤ گوشت سیر بہر چائونل سیر بہر گھی ڈیڑھ پاؤ دار چینی  
دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کلا مکھن ۸ ماشہ  
کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ پانچ ماشہ گوشت کو پیاز  
اور ک نمک دیکر گھی میں بھجنی کرے پہر شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ اور گھی کا بگھا

دی پہر گوشت کو شور بہ سجدا کر کے دیکھ مین تہ لگا کر گرم مصالحہ تہ پر ڈالے چانولونکو نیم جوش کر کے شور بہ مین لگا کر گوشت کی اوپر تہ لگائی اور پاؤ گھڑی آپچ دیکر دم دی اور زیرہ کو پانی مین تر کر کے بعد ازان، تیلی پر لے کے چانول اوکس نکل آوین پہراون زیرہ کے چانولونکو گہی مین سسہ کر کے معہ گہی کے دم کی وقت پلاؤ مین ڈال دے **کشیلے پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر گہی آدہ سیر سیدہ ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچھی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ۵ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادک کشینز نمک دیکر بخنی پکائی پہر شور بہ کو صفائی مین چھانکر معہ گوشت کی گہی اور لونگ سو گجھا دی بعد اوسکس سیدہ کو گوندہ کر سویان بنا کر گرمی مین سخت کمری گہی بہون کے جب بہون بجائی تو گہی سے نکال کر پانچا چھٹیا دی پہر دیکھ مین زیرہ کو بچھا کر گوشت تہ لگا دی اور آدھی سویان گرم مصالحہ دیکر گوشت کے اوپر بچھائی پہر چانولونکو پانی مین نیم جوش سے باقی سیر لونکو چانولونکس ڈالکر اور ایک جوش دیکر پانی اور گوشت کی تہ لگا اوپر سے شور بہ ڈالی لیکن شور بہ کا پانی ایسا کم ہو کہ چانولونکو اوپر پہنچ جائے جب شور بہ خشک ہو وی اوپر سے گہی دی اور بونٹ کی دانہ ایک گوشہ مین چانولونک کے رکھ کر دم دی **کشیلے پلاؤ** گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد دھمائی پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچھی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر ادک ایک تولہ ۸ ماشہ کشینز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت پیاز ادک کشینز نمک دیکر گہی مین بخنی پکائی پہر اوسکس شور بہ کو چھانکر لونگ و گہی سے بگھار دی سیدہ کو گوندہ کر اوسکس سویان بنا کر دھوپ مین سخت کر کے گہی مین بہون کے اوپر گہی مین نکالکر اور پانی کا چھٹیا دیکر دیکھ مین زیرہ کی تہ بچھائی اوپر اوسکس گوشت کی پار چونکے تہ لگا کر دیکھ سویان گوشت کی اوپر بہیل کر گرم مصالحہ دی پہر چانولونکو اوبالکر معہ باقی سویان کے گوشت کی تہ پر ڈال دی اور پاؤ گھڑی کی آپچ دیکر دم پر لگائی اور اوپر سے گہی دے اگر

چاشنی دار کرے تو شکر آدہ سیر شور بہ میں ڈال کر دم دی اور جب سویا لوگو گھی میں بہوں لے  
تو وہی آدہی چاشنی او میں ڈالی اور جب گوشت کی چاشنی خشک ہو جائی تو یہ آدہی سویا گوشت  
کی تہ پر رکھ کر دم دی اور آدہی سویوں کو شور بہ میں چانولوں کی ساتھ گلا کر اوپر سے دم دی  
اور گھی دی شکر تین پاؤں میوں تین پاؤں **حسینی پلاؤ** گوشت سیر بہ چانول سیر بہ  
گھی آدہ سیر شکر آدہ سیر انار ڈیڑھ پاؤں سپاری تین تولہ ہم ماشہ دار چینی تین تولہ ہم ماشہ  
لونگ الائچی تین تولہ ہم ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں بہرادرک ایک تولہ ہم ماشہ کشنیز  
ایک تولہ ہم ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ہم ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیازادرک  
کشنیز نمک دیگر بخنی گھی میں پکائی پھر شور بہ کو صفائی میں چھانکر سم گوشت کی گھی اور  
لونگ میں بگہار دی بعد ازاں گوشت کو شور بہ سے نکال کر دیگچہ میں زیرہ ڈال کر گوشت  
کی تہ لگائی اور شیرہ تیار کر کے چاشنی انار دانہ کی اور ایک سپاری ثابت شیرہ میں  
سوافق رنگت کے ملا دی اور تھوڑا سا میوں کا عرق اور شیرہ کو شور بہ میں بخنی کچے  
ملا کر گوشت پر دو چھچھ شیرہ کے دیگر آگ پر رکھی کہ شیرہ گوشت میں سر نہ ہو جائی پھر چانول  
نیم جوش دیگر شور بہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر رکھ کر دم دی اور ایک چم دیگر اوپر سے  
گھی دی سیوہ کو گھی میں بہو کر جب قاب میں پلاؤ نکالی اوپر سے ڈال کر کشمش  
تین تولہ ہم ماشہ بادام تین تولہ ہم ماشہ **ماربان پلاؤ** گوشت سیر بہ گندم سیر بہ  
روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں بہرادرک  
ایک تولہ ہم ماشہ کشنیز ایک تولہ ہم ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ  
زیرہ سیاہ تین ماشہ گپھوں کو پائیں اس قدر جوش دی کہ اونکا پیٹ پھٹ جائے  
پھر خشک کر کے چکی میں دلی بعد اوس کے گوشت کو پیاز اورادرک اور کشنیز اور  
نمک دیگر بخنی گھی میں پکائی پھر شور بہ کو چھانکر سم گوشت گھی اور لونگ میں  
بگہار دی پھر گوشت کو شور بہ سے نکال کر دیگچہ میں زیرہ چھانکر گرم مصالحہ ثابت

دیکر گوشت کی تہ لگائی اور گھیسوں کو تلی کو گھی میں بھونکر شور بہ میں گھلائے اور تھوڑا سا گھی  
بھی ڈالی پھر گوشت کی تہ پر رکھ کر پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر پھینکی  
سی اوتار لی اس طرح سے میدہ کی سویاں تیار کر کر کشکینی پلاؤ پکائے کلجو پلاؤ گندم بن  
سیر بہر گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ  
چاررتی پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیزا یکیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری  
۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گھیسوں کو بالو میں بھنوا کر پیاز رکھ کر گوشت کو پیازادرک  
گھی نمک کشنیزا دیکر بخنی پکائے شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ درگھی میں بگھا  
دی پھر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے دیکچہ میں زیرہ ڈال کر تہ لگاوی اور آدہ گھی  
اور گرم مصالحہ دی پھر شور بہ میں گھیسوں کو گلاوی اور باقی گھی اوس میں ڈالی جب گھیسوں  
کلجا دیں تو گوشت کی تہ لگا کر پاؤ گھڑی کی آچھ دیکر دم دے بعد چار گھڑی کے چوبیس  
سے اوتار لے سیر پلاؤ گوشت سیر بہر روغن زرد تین پاؤ لہسن سیر بہر دار چینی  
تین ماشہ لونگ لایچی تین ماشہ مچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ بہرادرک یکیتولہ ۸ ماشہ  
کشنیزا یک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز  
ادرک گھی نمک کشنیزا اور لہسن دیکر گھی میں بخنی کرے اور باقی لہسن کو کتر کر چار  
گھڑی نمک چانولونکی ساتھ پانی میں بھگو دی اور شور بہ کو بخنی کے چھانکر لونگ اور  
گھی میں بگھا دی پھر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے دیکچہ میں زیرہ بچا کر تہ لگاوی  
اور گرم مصالحہ ڈالی پھر چانولونکو مع لہسن کے جوش دیکر بخنی کے شور بہ کے ساتھ ملا کر گوشت  
پر تہ لگائے اور چار گھڑی نمک دم دی اور پھر اوپر سے گھی دیکر چوبیس سے اوتار لے  
آمو پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ سیر عدس یعنی سہ پاؤ بہر  
دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ بہرادرک یکیتولہ آٹھ  
ماشہ کشنیزا یک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز

آدھ نمک کشنیز گھی دیکر بخینی کچائی پھر شور بہ کو صافی میں چھانکر سبھ پارچوں کے لونگ در گھی میں  
 بگھار دی پھر پارچوں کو شور بہ سے جدا کر کے سور کو پانی میں جوش دیکر گھی میں بہوں کے  
 دیکچے میں زیرہ ڈالکر بخینی کے پارچوں کے لگا کر گرم مصالحہ دیکر ایک گوشی میں آدھی سور  
 رکھ کر بعد ازاں چانوں کو نیم جوش کر کے شور بہ میں باقی سور کے ساتھ بھگو کر گوشت کی تیر  
 لگاوی اور پاؤ گھڑی کے آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر چوہی اوتار لیوی کو کو پلاؤ  
 مرغ ایک چوزہ گوشت سیر بہر بقیہ مرغ پانچ خدوہ پنج سیر بہر روشن زرد تین پاؤ دار چینی  
 چار ماشہ لونگ لالچی ہر ماشہ مرغ سیاہ چاررتی پیاز ڈیڑھ پاؤ درک پانچ تولہ دہی آدہ پاؤ  
 کشنیز تین تولہ ہر ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کا باریک قیمہ کر کے  
 گھی میں بگھار دی نمک و کشنیز دیکر دو پیازہ پکائی آدہ سیر گوشت کو دس ماشہ درک ملا کر  
 پیسے بسا ہوا مصالحہ اور تھوڑی سفیدی اٹھکی ملا کر کوئی بنائی اور گھی میں بہوں کے پھر  
 انڈوں کو توڑ کر ہاتھ سے لٹہ کرے قیمہ پیاز مصالحہ درک ملا کر گھی میں ڈالی اور اوپر سے  
 سرپوش ڈھانک کر تھوڑا پانی ہی دی جب ایک طرف کچائی تو تھوڑی زعفران دی اور مرغ  
 کو صاف کر کے نمک و درک کا عرق اور پیاز ملی بعد اوس کے اوس قیمہ کا دو پیازہ پکا کر بھگارد  
 اور گرم مصالحہ ملا کر مرغ کے پیٹ میں بھر کر پیچ پر لگائی پھر دار چینی لونگ لالچی پیکر دہی میں  
 ملا کر مرغ پر ملدی دہی اور مصالحہ اور گھی اور پانی ملا کر بہوں کی وقت چھٹا دیتا رہو  
 یہاں تک کہ کباب ہو جائی پھر چانوں کو دار چینی اور لونگ ملا کر اوبالی بعد ازاں چانوں کو  
 پا کر دوسرے دیکچے میں رکھ کر پلاؤ کی طرح دم دی اور اوپر سے گھی دی جب پیاز اوتاب میں  
 لگالی اون میں یون کیا بونکو اوپر رکھ دی قیمہ پلاؤ گوشت سیر بہر برنج آدہ سیر زعفران  
 آدہ سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ زعفران دو ماشہ مرغ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ پھر  
 درک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری پانچ  
 تولہ گوشت کا قیمہ بنا کر گھی میں پیاز سرم کر کے بگھار دی اور پھر بلانی اور نمک اور



کشنیز دیکر دو پیازہ مصالحہ پر پکائی اور زعفران دی اور چانولونکو ادوا بالکر مصالحہ کے  
 ٹکڑے دیکر پلاؤ دم کرے اور گھی دی جب پلاؤ قابی کالی دو پیازہ کو پلاؤ پر رکھی اگر  
 دو پیازہ کو تہ لگا کر پلاؤ کو اوپر دو پیازہ کے ڈالکر دم دی تو اچھا ہوگا۔ **تقین پلاؤ**  
 گوشت ڈیڑھ سیر، بجن سیر، ہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ ادک ۲ تولہ چار ماشہ زعفران دو ماشہ  
 لونگ لایچی ۲ ماشہ شکر سفید آدھ سیر، لیون آدھ سیر، مغز بادام آدھ پاؤ کشمش آدھ پاؤ پیاز  
 پاؤ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو ادک اور کشنیز اور نمک اور گھی مین دو پیازہ پکا کر  
 شوربہ کو صفائی مین چھانکر لونگ اور گھی کا بگھار دی بعد ازان پارچو نکو شوربہ مین سے  
 جدا کر کے شوربہ مین شکر اور تین لیون ڈالکر جوش دی بعد ازان پارچو نکو شوربہ مین  
 ڈالکر اور گرم مصالحہ اور زعفران پیکر ملاوی اور چانولونین لیون کا عرق دیکر پانہین  
 نیم جوش کر کے شوربہ مین گلاوی جب شوربہ اتنا رہ جائے کہ چانولون کے اوپر تک پونہچی  
 پارچو نکو اوس مین ڈالی اور ذرا سانک دی جب تیار ہو جائی اوپر سے گھی دی اور بادام  
 کشمش کو گھی مین بہو ٹکر جب چانول قاب مین نکالے اوپر سے وہ سیوہ ڈال دی۔  
**تقین پلاؤ لعاب** ارہ گوشت سیر، بجن سیر، ہر روغن زرد آدھ سیر، زعفران دو ماشہ  
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ شکر سفید آدھ سیر، لیون چار عدد بادام و کشمش پاؤ بہر  
 ادک ۲ تولہ ۴ ماشہ پیاز پاؤ بہر جفات پاؤ بہر کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک تین تولہ  
 ۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کشنیز اور گھی دیکر بخنی پکاوی بعد ازان دس کے  
 شوربہ کو صفائی مین چھانکر بہر معہ پارچو نکے لونگ و گھی سے بگھار دی پھر پارچو نکو  
 شوربہ جدا کر کے اوس مین سے تھوڑا سا شوربہ لیکر شکر کا شیرہ پکاوی اور تین لیون دیکر  
 پارچہ گوشت کی اور دو حصہ گھی اور زعفران اور ثابت گرم مصالحہ اور سیوہ اور  
 تمام شیرہ ملا کر آگ پر رکھی اور اثنا جوش دی کہ شیرہ خشک ہو جائی اور تھوڑا سا رہ جائے  
 اور ایک لیون دیکر چانولونکو پانہین جوش کر کے شوربہ مین باقی مصالحہ اور زیرہ

دیکر دوسرے دیکچے میں بٹیر گوشت کی چلاؤ دم کرے پھر دہی میں نمک ملا کر دم کے اندر چھنٹا  
 دے اور سے باقی کا گھی ڈالی جب چانولونکو قاب میں نکالی تو شیرہ دار قورسہ کو جو تیار ہے  
 سہ لعاب چانولونکی اوپر رکھ دے اگر چہ چانولونکی لعاب دار دم دینا چاہے تو جب اوپر  
 کی ترکیب گوشت میں شیرہ خشک ہو جائے اور تھوڑا سا رہی تو پھر چانولونکی ایک  
 لیوں دیکر اوبال لے اور چانولونکو شوربہ میں مصالحو ثابت دیکر گلا دے اور پھر چانولون  
 کو پار چوہر رکھ کر پاؤ گھڑی تک دم دے انکار سے اوپر رکھے اور چاروں طرف دیکچے کے سبھی رکھے  
 گریبے دیکچے کے آگ کم رکھی تا دماغ نہ لگ جائی اور لعاب نہ میں بچائی اور اوپر گھی دے  
 اور شیرہ اتنا ہو کہ تکی چانول شیرین ہوں اور اوپر کے نمکین اگر پلاؤ کی مانند چاشنی رکھنی  
 ہو تو آدہ شیرہ لیو کر پخت ہوئی قبولی گوشت سیر بہر بہر پخت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر  
 دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ صرچ سیاہ چادر تی بادام تین تولہ سم ماشہ پیاز سفید  
 دوسیر اور ک تین تولہ سم ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین شہ  
 گوشت کو پیاز اور اور ک اور کشنیز اور نمک یک رکھی میں بھنی پکائی پھر شوربہ کو صافی  
 میں چھانکر لونگ و رکھی کا گہا ر دے پھر تمام پیاز کو گھی میں سرخ کر کے پیکر گوشت میں  
 ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی مصالحو و زیرہ گوشت میں ڈالی پھر چانولونکو جو مش  
 کر کے شوربہ میں گلا دے اور بعد ازاں گوشت کی اوپر نہ لگا دے اور پاؤ گھڑی تک آچ دیکر  
 دم کا دواؤ پر سے گھی ڈالی املی پلاؤ گوشت سیر بہر بہر پخت سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤالی آدہ  
 شکر آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ صرچ سیاہ چادر تی پیاز پاؤ بہر اور ک یک تولہ  
 ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز  
 اور اور ک اور کشنیز اور نمک دیکر گھی میں بھنی پکائی پھر شوربہ کو صافی میں چھانکر سیرہ  
 کے لونگ و رکھی سے گہا ر دے پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کر کے شوربہ میں املی کوٹے اور شکر  
 ڈال کر چھان لے اور ایک جوش دے بعد ازاں دیکچے میں زیرہ ڈال کر گوشت کی نہ لگائی

اور گرم مصالحہ دے اور چار چھ شوربہ کی گوشت میں دیکھاگ پر رکھی کہ شوربہ خشک ہو جائے  
 بعد ازاں چانوں کو کرپائیں اور بالکر شوربہ میں بہنو کر گوشت کی تہ پر لگائی ایک پنچ دیکر دم دے  
 اور اوپر گھی دے جب پلاؤ قاب میں نکال کر کشش کو گھی میں بہنو کر اوپر ڈالی باد بخان  
 پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر دھن زرد آدہ سیر باد بخان سیر بہر دار چینی تین ماشہ لونگ  
 الائچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار دہائی پیاز پاؤ ہر اور ک یکتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک تولہ ۸ ماشہ  
 نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت میں  
 اور ک ورنمک و کشنیز اور پیاز اور گھی دیکر بخنی پکاوی پھر شوربہ کو صفائی میں چھانکر گوشت  
 کو معہ شوربہ کے لونگ و رگھی سے بگھار دی بعد ازاں پاؤ سیر گوشت کا قیمہ کر کے گھی میں پیاز  
 سرخ کر کے بگھاری اور آب نمک کشنیز دیکر الٹ پلٹ کر سی پھر پانی ڈال کر اسی گلا دی ورن  
 گرم مصالحہ اور زعفران کا بگھار دی کر رکھہ چوڑے پھر بیگنوں کو اندر سے خالی کر کے لونگ  
 سے یا چھری کی نوک سی اونیں سوراخ کرے اور نمک اندر سے بعد ازاں پانی سے دھو کر  
 گھی میں بہنو کر دو پیازہ پچائی اور گھی میں سرخ کر کے لونگ و رگھی سے بگھار دی اور یک  
 لمبول ورن تھوڑا سا آب نمک و راور ک ڈالی جب پانی خشک ہو جائی تو پھر چانوں کو کرپائیں  
 جوش کر کے بخنی کے شوربہ میں گلاوی اور دیکھ میں زیرہ کی تہ لگا کر گوشت کو اوپر لگا دو مصالحہ  
 دیکر چانوں کو کرپائیں اور پر ڈال کر ایک پنچ دے اور دم دے اوپر سے گھی دیکر جب پلاؤ کو قاب  
 میں نکالی باد بخان کو اوپر دے کر رکھہ دی اگر چاشنی دار کرے تو بعد بگھار نیلے باد بخان  
 میں چاشنی دے اور زعفران ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی تو باقی چاشنی کو بخنی کو شوربہ  
 میں ملا کر پلاؤ دم کرے شکر سفید آدہ سیر لمبول آدہ سیر ملاؤ ملاوی گوشت دو سیر برنج  
 سیر بہر دھن زرد تین پاؤ دار چینی ۸ ماشہ لونگ الائچی ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار دہائی گوشت  
 پر حضرت لکڑا تھہ تولہ ۸ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے بہوں لی بعد ازاں کشنیز اور نمک  
 آب دیکر الٹ پلٹ کر سی جب ہی کا پانی خشک ہو جائی اور گوشت لکھائی نو میدہ کو پائیں

گہو لکڑ صافی مین چھانکر مصالحہ اور نمک و سفیدی سبضہ مرغ کی ملا کر گوشت کی پار چو پیر  
 پیٹ دی اور پھر گہی مین بہون لگا اور پاؤ پھر گہی مین یہ کباب تیار کر لی اور باقی گوشت  
 کو پیاز اور اورک و کشیز و نمک و گہی دیکر کھنی پکاوی اور شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ  
 اور گہی سے سہ گوشت کے ۸ تولہ ۲ ماشہ گہی مین بگہار دی پھر چانولونکو پانی مین جوش کر کے  
 شوربہ مین بہگومی دیکھ مین زیرہ دیکر چانول اور بار چو نکلی تہ لگاوی اور اوپر سے گرم  
 مصالحہ دیکر تھوڑی سے آنچ دیکر دم کرے پھر اوپر سے گہی دیکر جب پلاؤ کو قاب مین نکالے  
 تو وہ کباب چانولونکے اوپر رکھ دی اگر چاشنی دار کرنا چاہی تو جب دن پار چو نکلی گہی مین  
 تلے تو نصف چاشنی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی خشک ہو جائی اور گہی پر بھجائی تو  
 باقی چاشنی کو شوربہ مین ملا کر دم دے شکر مین پاؤ لیمون مین پاؤ تیار سی فالسہ  
 پلاؤ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد و ڈیڑ پاؤ فالسہ سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی  
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اورک کیتولہ ۸ ماشہ نمک لاهوری ۸ تولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ  
 مہا اور برائی رنگ دس ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور اورک و کشیز و نمک  
 مین گہی دیکر کھنی کرے پھر لونگ و گہی سے بگہار دی پھر پار چو نکلی شوربہ سے جدا کر کے فالسہ  
 کو شوربہ مین ملے اور شکر ملاوی اور صافی مین چھانکر ایک جوش دی و در رنگ مہا و رکھا  
 موافق دی اور تھوڑا سا لیمون کا عرق ڈالی اور دو چھپ گئی ہے پھر چانولونکو پانی مین نیم چو  
 کر کے شوربہ مین گلاوی اور دیکھ مین زیرہ بچا کر گوشت کی تہ لگاوی اور تھوڑا سا گرم مصالحہ  
 دی اور تھوڑا سا شوربہ بھی ڈالی اور آگ پر رکھ دے کہ چاشنی گوشت مین خشک ہو جائے  
 پھر چانولونکو گوشت پر تہ لگاوی و ایک آنچ دیکر دم دے پھر اوپر سے گہی ملے و جب پلاؤ قاب  
 مین نکالی کشمش گہی مین بہونکر اوپر دی اور اگر جاسن پلاؤ پکائی تو اسے طرح پکائے  
 لیکن جاسن دو بھر طعمہ پلاؤ حلوان ایک عدد چانول دو سیر روغن سکھ نہر  
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی پانچ ماشہ سفید بادام آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ اورک دہ پاؤ مرچ

آٹھ رتی کشنیز آدہ پاؤدھی پاؤ بہرنگ لاپھوری دس تولہ زیرہ سیاہ دس ماشہ  
 حلوان دودھ سی چھڑایا ہو اگر پانی میں ڈالکر اولہ کری اور اوکس پیٹ کو بیدہ سی دروکی  
 کانوں کو بھی سیکر لہرازان بند بندہ جدا کر دی اور دھبی سے دھوئی اور اورک و کشنیزنگ  
 و گہی دیکر بھنی پکائی جب نیم بخت ہو جائی شور بہ جدا کر کے گہی اور پیاز میں بگھار دی  
 پہر بادام کو گہی میں بہونکر اور کشنیز سپیکر یا رچونین ڈال دی لونگ لایچی و اچینی ثابت پا چھڑا  
 ڈالکر جوش دیوی جب لعاب پارچون میں جذب ہو جائی تو چولی سی اڈاری شور بہ کھوٹ  
 میں چھانکر لونگ سی بگھار دی بعد ازان چائونکو نیم جوش کر کے شور بہ میں گلاوی لونگ  
 و اچینی ثابت پا چھڑا چھونین دیکر پلاؤ دم کری اور گہی سے جب پلاؤ کو قاب میں نکالی پلاؤ کو کھوٹ  
 رکھ دی پلاؤ خودی کوفتہ گوشت شیر بہ نیم سیر بہر روغن زرد دھامی پاؤدھنران یکا ماشہ  
 شکر ایک ماشہ سا گہہ سویدہ پاؤ و اچینی ہم ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ بعضہ مرغ  
 ایک عدد پیاڑا آدہ سیر اورک ۳ تولہ ہم ماشہ مرج سیاہ آٹھ رتی بادام آدہ پاؤ کشنیز  
 تین تولہ ہم ماشہ میدہ تین تولہ چار ماشہ قیمہ گوشت خام ہم تولہ ہم ماشہ قیمہ چربی ہم تولہ  
 ۲ ماشہ نمک ۴ تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ تولہ ہم ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز اورک کشنیزنگ  
 گہی دیکر بھنی پکائی پہر لونگ و گہی کا بگھار دی پہر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے دیکھ میں  
 زیرہ بچھا کر گوشت کی ۷ لاکر گرم مصالحہ دی پہر چائونکو پانی میں نیم جوش دیکر شور بہ میں  
 گلائی پہر گوشت کی تہ پر رکھ اور ایک نیم ویکر دم دی اور پسی گہی ڈالی آدہ سیر گوشت کو  
 قیمہ کر کے گہی اور پیاز میں بگھار کر نمک و پانی اور کشنیز ڈالکر اولٹ پلٹ کر کو گلائی اور  
 پتھر پر پیسے پیاڑا ایک تولہ ۸ ماشہ اورک ہمراہ قیمہ کچے پیستاجامی بہر انڈلی سفیدی اور میدہ  
 اور گوشت خام کا قیمہ اور چربی اور مصالحہ ملا کر چھون کچر ایر گولیان بنائی اور گہی سے  
 بہونکر لونگ سی بگھار دی پہر بادام کو گہی میں بہونکر ڈال دی اور جب لعاب خشک  
 ہو کر تھوڑا رہ جائی چولی سی ڈال لی جب پلاؤ قاب میں نکالی گولیونکو پلاؤ پر رکھ دے اگر

انھو دی پلاؤ کو چاشنی دار پچائے دو حصہ شیرہ کی شوربہ میں گوشت کی ملا کر پلاؤ دم دی اور  
 ایک حصہ چاشنی کا وہ لعاب بادام کی گولیوں میں قہیہ کی ملا کر آگ پر رکھے جب چاشنی خشک ہو جائے  
 اور پلاؤ قاب میں نکال چکے تو گولیوں کو پلاؤ پر رکھ کر سب سے شکر تین پاؤں میوں تین پاؤں مغویہ پلاؤ  
 گوشت سیر بہر پر چمک سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤں دہی شیریں دو خیر بادام آٹھ تولہ ہاشمہ  
 دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ مچ سیاہ پاؤں ہر اورک ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک  
 لاہوری ۵ تولہ کشنیر تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اورک کشنیر  
 نمک دگھی دیکر بخنی پچائی اور پارچہ نکو شوربہ سے جدا کر کے پھر شوربہ اور دہی ملا کر صافی  
 میں چھان لے پھر چانول تھوڑی سی اور بادام پیکر پلوی دیوی لونگ درگھی سے بگھار دے  
 اور گوشت کو اوس میں ڈال کر جوش دی پھر پارچہ نکو شوربہ سے جدا کر کے دیکھ میں زیرہ ڈال کر  
 گوشت کی تلگائی اور مصالحہ دیکر باقی بادام نکو گھی میں بھونی اور پیکر گوشت کی تہ پر  
 ڈالی اور آگ پر رکھی کہ لعاب خشک ہو جائی اور چانول کو نکو نیم جوش کر کے شوربہ میں  
 ڈبو کر سہ شوربہ کی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک پنچ دیکر دم پر لگائی اور پر سے گھی دیکر  
 چولہی سے اوتار لے گیسٹانی پلاؤ گوشت سیر بہر چانول سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤں  
 دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ مچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں ہر اورک ایک تولہ ہاشمہ  
 بادام آدھ پاؤں دہی سیر بہر دودھ آدھ سیر کشنیر ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ  
 سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور اورک و نمک و کشنیر دگھی دیکر بخنی کرے تھوڑا شوربہ  
 کھا لکھ دی اور پاؤں سیر دودھ ملا کر صافی میں چھانکر چانول کا پلوی ملا کر آدھ لگے  
 میں لونگ سے بگھار دے پھر گوشت کے بارچے اوس میں ڈال دے اور آدھ مصالحہ  
 بیا ہوا اور بادام گھی میں بنے ہوئے مصالحہ کے ساتھ بیکر لعاب آٹھ بار چو نہیں  
 ڈال دے اور آگ پر رکھے جبکہ دہی خشک ہو جائے اور تھوڑا سا باقی رہے  
 تو چانول کو نکو نیم جوش کر کے بخنی میں لونگ و دار چینی و زیرہ ملا کر دوسرے دیکھ میں لکھ

پلاؤ دم دے اور باتنی کا دودھ اور گھی اوسیس ڈال دی جب چانولونکو قاب میں نکالی پارچونکو  
جو تیار رکھی ہیں سہ لعابک چانولونپر رکھ دی اور خشک بے زعفران گیلانی پکائی تو پاوسیر دودھ  
میں چانولونکو جوش دی اور بخنی بدستور پکائی اور اگر چانولونکو پانی میں نیم جوش کر لے شوربہ  
بخنی میں بھگو دی اور جب دہی اور لعاب باوام گوشت کی پارچونیں خشک ہو کر تھوڑا  
رہ جائی چانولونکو گوشت کی تہ پر لگا کر انگارونپر دم دے اوپر دیگچے کے اوپر چارونظر  
اوس کے انگارے رکھی دیگچے کے نیچے آگ نہ رکھی تا جو لعاب تہ میں باقی رہی اوپر سے دودھ  
اور گھی کا چھینٹا دی تیار کی کنڈن پلاؤ گوشت سیر بہر بہر بخنی سیر بہر بخنی زرد ڈیڑھ پاؤ  
بیسفہ مرغ پاچھ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر اور کیتولہ  
آٹھ ماشہ کشنیر تین تولہ ماشہ چربی دو ماشہ نمک پاچھ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت  
پیاز اور ک ورتش نیز و نمک گھی دیکر بخنی کرے شوربہ کو صفائی میں چھانکر لونگ سے بگھا دی  
پھر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ کر کے اور نیم سخت و نیم خام کر کے مصالحو اور چربی ملا کر سل پر پیسے انڈونکو  
پانی میں جوش کر کے قیمہ کو پارچونپر لپیٹ کر گھی میں بھونی پھر دیگچے میں بچھا کر پارچونکی تہ لگا  
اور گرم مصالحو دی اور چانولونکو نیم جوش کر کے شوربہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر ڈال کر ایک  
آنچ دیکر دم پر لگا دی اور وقت دم دینے کی انڈے چانولونکی اوپر رکھے اوپر سے گھی  
دی اگر چاشنی دار کر کے چاشنی کو شوربہ میں ملا کر تھوڑا شیرہ چاشنی کا گوشت کی تہ پر  
ڈالی اور بیضونکو گھی میں بھونکر گوشت کی تہ میں چاشنی ڈالی اور آگ پر رکھی جب  
چاشنی پارچونیں ورائونیں خشک ہو جائی تو چانولون بھیکے ہوئے تہ پر ڈالکر دم کری اور  
گھی دی جب پلاؤ کو قاب میں نکالی انڈونکو چانولونپر رکھی شکرادہ سیر لمبوں آدھ سیر اور  
اگر انڈونکو گھی میں جدا بھونکر تھوڑی چاشنی دیکر الگ گھی اور پلاؤ کو جدا دم و جب  
پلاؤ قاب میں نکالی تو انڈونکو اوپر لگا دی شیراز می پلاؤ گوشت تین پاؤ بہر بخنی  
روغن زرد ڈیڑھ پاؤ بیسفہ مرغ پاچھ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ

چار رتی پیاز پاؤ بہرادرک ایک تولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ  
 خوابی تین تولہ چار ماشہ کشمش تین تولہ چار ماشہ پتہ تین تولہ ۴ ماشہ مغز بادام تین تولہ  
 ۴ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اورادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی و دیگر بخنی  
 بکائی پھر شور بہ کو جہانکدہ گوشت کی لونگ سی بگہاری پھر گوشت کو شور بہ سی جدا کر کے  
 دیکھ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگا کر صالحم دی پھر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ مین گلا  
 گوشت تہ پر ڈالکر ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالکر پاؤ بہر گوشت کا قیمہ الگ کر کے  
 پیاز کو گھی مین سرخ کر کے قیمہ کو بگہار دی پھر آٹہ نمک کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کر کے دوپیا  
 کر کے اور سب سیوہ اور اندون کھنڈی مسیکر دوپیا زہ مین قیمہ ملائی ۱۱ طباق مین تہ  
 لگا کر اندون کو نرگس کی طرح آگ پر رکھی کہ کچا دین جب پلاؤ قاب مین نکالی تو نرگسی پیاز  
 کو اوپر رکھدی اگر چاشنی دار کرے تو چاشنی کو تار بند کر کے دو حصہ شور بہ مین بخنی کر کے  
 دیکر پلاؤ دم کری اور ایک حصہ کو نرگسی قیمہ مین دی شکر آدہ سیر اور لیمون آدہ سیر  
 پلاؤ شکر شیر گوشت سیر بہر بہر پنچ سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی دو ماشہ  
 لونگ لالچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر دودہ آدہ سیر اور ک تین تولہ ۴ ماشہ  
 بادام کشمش پاؤ بہر کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ۴ ماشہ گوشت کو پیاز اور  
 اورک ڈنک و کشنیز و گھی و دیگر کم شور بہ کی بخنی کر کے پھر شور بہ کو صافی مین جہانکدہ لونگ  
 اور گھی سے بگہار دے اور پھر دودہ کو جوش دی کہ پاؤ بہر رسیاوی پھر چانوں کو نکونیم جوش  
 کر کے دودہ مین ڈالی اور آگ پر رکھی جب وہ خشک ہو جاوی تو شور بہ بخنی کا دیکر چانوں  
 گلا دی اور پاؤ بہر کو دیکھی مین تہ لگا کر اور صالحم دیکر چانوں کو نکونیم اور نرگسی پھر ایک پنچ  
 دیکر دم کری اور اوپر سے گھی دی سیوہ کو بہون رکھی جب پلاؤ قاب مین نکالی سیوہ  
 اوپر ڈالی اگر چاشنی دار کری شکر شور بہ گوشت مین ملا کر پلاؤ دم کری اور بخنی کے پاؤ بہر  
 لونگ اور گھی سے بگہار دی اول اس مین دودہ ڈالی جب وہ خشک ہو جاوی



تو لعاب کشینز کا اور بادام گہی مین بہونکر اور پیکر کشینز کے ساتھ ملاوی مصالحہ ثابت ڈالو  
اور چانولونکو نیم جوش کسے شوربہ مین پلاؤ دم کری جب قاب مین نکالی تو پارچونکو معہ  
لعاب کے اوپر رکھدی لقمہ پلاؤ گوشت دوسیر چانول سیر بہر گہی سیر بہر دار چینی  
سہ ماشہ لونگ لایچی سہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش پاؤ بہر بادام پاؤ بہر پستہ پاؤ بہر  
ادرک آدہ پاؤ پیاز پاؤ بہر سیدہ آدہ پاؤ بیضہ مرغ دودھ و تخم و بریان یعنی چینی ۳ تولہ  
سہ ماشہ نمک لاہوری ۸ تولہ سہ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ سیر بہر گوشت کو پیاز ادرک کشینز  
نمک و رگہی دیکر بخنی پکاوی اور شوربہ کو صفائی مین چھانکر لونگ و رگہی سے بگھاری  
اور زیرہ دگلی مین ڈالکر پارچونکو شوربہ سے جدا کر کے تہ لگائی پھر گرم مصالحہ دی پھر چانولونکو  
پانچ مین نیم جوش کر کے شوربہ مین ڈبو کر پارچونکی اوپر تہ لگاوی اور ایک پنچ دیکر دم کرے اور پھر  
سے گہی دی اور سیر بہر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر آٹھ تولہ سہ ماشہ گہی مین پیاز کو سرخ کر کے  
قیمہ کو بگھاری پھر پانی اور کشینز اور نمک یکسر سفید دو پیازہ پکائی پھر دو پیازہ مین  
ادرک دو پیازہ لاکر سل پرسی آدہ مصالحہ اور سیدہ اور انڈیک کی سفید سی اور مین ملا کر تہ  
اور پستہ و بادام بہونکر جو کوب کری اور کشمش گولی کے پیٹ مین رکھ کر قیمہ کی گولیاں لقمہ  
کی برابر بنا دی اور گولیونکو گہی مین بہونکر مین تولہ چار ماشہ بادام گہی مین بہونکر پیسے  
اور تھوڑا شوربہ بخنی کا ملا کر آٹھ تولہ چار رتی گہی مین لونگ سی بگھار کر قیمہ کی گولیونکو پختہ  
ڈالی اور جوش سے جب گولیاں گلجائیں اور لعاب تھوڑا باقی رہے تو چوبلی سوا واری  
جب پلاؤ قاب مین نکالی تو گولیونکو معہ لعاب کے اوپر رکھدی کدو پلاؤ گوشت سوسیر  
پنچ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر کدو شیرین ایک عدد دار چینی ۳ ماشہ لونگ لایچی ۳ ماشہ  
مرچ سیاہ چار رتی زعفران یکا ماشہ پیاز پاؤ بہر ادرک یک تولہ ۸ ماشہ کشینز ایک تولہ  
۸ ماشہ نمک لاہوری چھ تولہ آٹھ ماشہ زیرہ مین ماشہ لیمون ایک عدد گوشت کو  
پیاز اور ادرک و کشینز اور نمک اور گہی دیکر بخنی پکائی بعد ازاں پارچونکی تہ لگا کر

مصالحہ ڈالی اور چانولہ نکو پانہیں نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی اوپر تہ لگا کر  
ایک پنج دیکر دم دی پہر اوپر سے گھی ڈالی اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ بنا کر پیاز اور گھی میں  
بہن کر قیمہ کو بگھار دی اور آب و نمک و کشنیز ڈالکر دو پیازہ سفید پکانی پہر کہہ دو کو اندر سے  
خالی کر کے نمک لگا دی اور چھری کی نوک سے سوراخ کر دی بعد اس کے مصالحہ اور زعفران  
مکڑ گھی میں بہون لے پہر قیمہ کو میوں کا عرق اور زعفران اور مصالحہ ملا کر اور گھی کا بگھا  
دیکر کہہ دیں بہر دی اور گھی میں بہون لے جب پلاؤ کو قاب میں نکالی تو کہہ دو کو اوپر رکھا  
تیار می پوری پلاؤ گوشت دو سیر برنج باریک سیر بہر روغن زرد آدہ سیر و اچھنی ہم شاہ  
لوگ لایچی ہم ماشہ مرچ سیاہ چار دہی کشمش پاؤ بہر پتہ پاؤ بہر بادام پاؤ بہر اور کٹ دہ پاؤ  
پیاز پاؤ بہر کشنیز تین تولہ ہم ماشہ سفید پاؤ بہر سفید مرچ دو عدد و نمک لاہوری آٹھ تولہ  
ہم ماشہ نخود بریاں تین تولہ ہم ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدہی گوشت کو پیاز اور کشنیز  
نمک و گھی دیکر بخنی پکانی شور بہ کو صفائی میں چھانکر لوگ و گھی سے بگھا رو سے  
پہر و گچہ میں زیرہ بجا کر پارچونکی تہ لگائی اور مصالحہ دی اور چانولہ نکو نیم جوش کر کے  
بخنی کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی اوپر رکھی اور ایک پنج دیکر دم دی اوپر سے گھی دی اور  
آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک کر کے آٹھ تولہ ہم ماشہ گھی میں سرخ کر کے قیمہ کو بگھا رو سے  
پہر آب نمک کشنیز ڈالکر دو پیازہ خشک پکانی پہر پیاز اور کٹ ملا کر سل سیبی اور آدہ مصالحہ  
اور سفیدہ اور انڈیکھی سفید دی اور چنوں کا مین تہ کر کے پوریاں باریک بنائی اور پتہ  
بادام گوگھی میں بہن کر جو کوب کر می اور کشمش کو ان دونوں کے ساتھ ملا کر پوریوں میں بہر  
اور چار طرف سے پوری کی سونہہ کو بند کر کے گھی میں بہون لے جب پلاؤ کو قاب میں نکالا  
پوریاں اوپر رکھا آٹھ پلاؤ گوشت سیر بہر برنج باریک سیر بہر روغن آدہ سیر شکر تین  
پاؤ انہ سیر بہر و اچھنی دو ماشہ لوگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار دہی اور کٹ ایک تولہ  
چار ماشہ کشنیز ایک تولہ ہم ماشہ پتہ کشمش بادام پاؤ بہر نمک لاہوری ایک تولہ ہم شاہ

زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیازا درک کشتینز نکال کر گھی و دیگر بخینی کرے پہر شور بہ کو  
صافی میں چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دے پہر گوشت کو شور بہ سے جدا کر کے رکھ کر چھوڑ دو  
آدھی آٹو کو شور بہ میں ڈال کر گلاوسی اور ہاتھ سے ملکر صافی میں چھاتی پہر شکر کا شیرہ  
کر کے آدھی آٹو کو لوز کی طرح کر کے پانی میں جوش کری اور پھر ان لوز و نکو شکر کے شیرہ میں گلا کر  
شیرہ سے جدا کر کے شیرہ کو بخینی کے شور بہ میں ملائی چانولونکو نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر  
پہر پارچہ نوکچ میں رکھ کر زیرہ اور مصالحہ دیگر دو چھ شیرین شور بہ کے ڈال کر آگ پر  
کر کہی کہ اون پارچہ میں جذب ہو جائی پہر چانولونکی تہ دیگر آگ پر رکھے اور ایک پچ  
دیگر دم دی اوپر سے گھی دی جب پلاؤ قاب میں نکالی آم کے لوز و نکو اوپر رکھی اور  
میوہ کتر کر گھی میں بھونکر اوپر ڈال دے انناس پلاؤ و انناس ڈیڑھ سیر گوشت سیر  
برنج سیر بر گھی ڈیڑھ پاؤ شکر تین پاؤ لیموں پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ پیاز  
پاؤ بہر کشتینز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاهوری ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دیکھ میں پانی  
ڈال کر اوپر اوس کے کہپا چیں رکھی اور اوپر اوس کے انناس کے ٹکڑے کو چھری کی نوک سے سوراخ  
کر کے رکھ دے اور جوش دی آدھ سیر انناس کو اوس پانیسی جوش دیگر شکر کا شیرہ بنا کر  
انناس کی ٹکڑوں کو گلاوسی اور تھوڑی سی شیرہ پر رکھی پہر گوشت کو پیازا درک کشتینز  
اور نمک و گھی دیگر بخینی پکائی اور شور بہ کو صافی میں چھانکر سہ گوشت کی لونگ و گھی  
سے بگھار دی پہر دیکچ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دے اور باقی شیرہ کو  
بخینی کے شور بہ میں ملا دی اور سیر بہر انناس کا عرق نکال کر شور بہ میں ڈالی اور چھ سے  
شور بہ کو پارچہ نوکچ میں رکھ کر شور بہ بخینی میں خشک ہو جائی پہر چانولونکو نیم جوش  
کر کے باقی شور بہ میں گلا کر گوشت کی تہ پر ڈالی پہر ایک پچ دیگر دم دے اوپر سے گھی دی جب پلاؤ  
قاب میں نکالی انناس کے ٹکڑوں کو سہ شیرہ کے اوپر رکھ دے کیلا پلاؤ گوشت سیر بہر  
چانول ڈیڑھ سیر و عنبر زرہ و آدھ سیر کیلا نیم پخت دس عدد دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی

دو ماشہ شکر تین پاؤں لیمون آدہ سیر پیاز پاؤں بہادر کرک ۳ تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ایک  
تولہ آٹھ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور کرک کشینہ نمک ۱ وگرہی دیگر بخنی  
کری پہر شور بہ کو صفائی میں چھانکر لونگ وگرہی سے معہ گوشت کی بگہار دی دیکچہ میں  
زیرہ ڈالکر مصالحہ اور گوشت کی تہ لگائی پہر آدہ سیر شکر اور آدہ سیر لیمون کی چاشنی  
بنا کر شور بہ میں بخنی کے ملا کر دو چھپچھ شور بہ کی گوشت کی تہ پر ڈالکر آگ پر رکھے کہ شور بہ  
گوشت میں جذب ہو جائی پہر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ میں گلائی پہر پارچہ نمک  
تہ لگا کر ایک پنچ دیکر دم دی اوپر سے گھی دی پہر کیلونکو چار چار ٹکرے کر کے پاؤں سیر شکر  
اور ایک لیمون کی چاشنی بنا کر اوس چاشنی میں گلائی جب بلا وقاب میں نکالی کیلونکو  
معہ چاشنی کے اوپر رکھدی سموسہ ملاؤ گوشت ڈیڑھ سیر برنج استمالی سیر بہر  
روغن زرد تین پاؤں دارچینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ بیضہ مرغ یک عدد برگ  
بنبول تیس عدد پیاز آدہ سیر اور کرک تین تولہ ۴ ماشہ بخود بریان ایک تولہ ۴ ماشہ کشینہ  
۳ تولہ ۴ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ۴ ماشہ سیر بہر گوشت کو  
پیاز اور کرک و کشینہ نمک وگرہی دیگر بخنی پکائی پہر شور بہ کو صفائی میں چھانکر  
معہ گوشت کی لونگ وگرہی سے بگہار دی پہر دیکچہ میں زیرہ ڈالکر پارچہ نمک تہ لگا کر  
مصالحہ دی پہر چانوں کو نکونیم جوش کر کے شور بہ میں گلا دی بعد ازان گوشت کے اوپر  
لگا کر او ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دے بعد ازان آدہ سیر گوشت کا قیمہ بار یک  
بنا کر نیم بخت اور نیم خام کر کہہ کر پیاز اور کرک در مصالحہ ملا کر سل پر پسی بعد ازان سیر  
اور انڈی کی سفیدی اور میدہ کو ملا کر گوندہ لے اور تھوڑی سے گھی کا بگہار دیکر بار یک  
بار یک پان کے برابر پوریاں بنائی اور ایک لیک پوری پر پان بچھا تاجائی اور قیمہ  
بہر کر او سپر پان رکھی اور پہر اوس پر پوری رکھی اسطرح سے دس پوریاں بنا کر چار طرف سے  
افواکس نہ بند کر کے سموسہ کی طرح تیار کری بعد ازان دیکچہ میں پانی بہر کر اور وکی سو نہہ پر

ضانی باندہ کرسوسون کو اوس کے اوپر رکھے اور دیکھنے کو آگ پر رکھے تا سوسون کو بہا پ  
لگے اور سوسوہ سخت ہو جائیں بعد ازاں سوسون کو تین طرف سے چھری سی کاٹے اور  
ایک طرف ثابت رکھے تاکہ اوس کے پرت قایم رہیں اور پانوں کو اوس میں سے الگ نکال  
لے اور سوسون کو گھی میں بہوں جب ملا دو کو قاب میں نکالے سوسون کو اوپر رکھ دے  
اور اگر چاشنی دار پکائی تو جب سوسون کو گھی میں بریان کرے تو پاؤں سیر شیرہ کی چاشنی  
پکا کر سوسوہ اوس میں ڈال کر آگ پر رکھ دی کہ چاشنی اونہیں خشک ہو جائے اور آدہ  
چاشنی کو شور بہ میں ملا کر ملاؤ دم کرے شکر تین پاؤں میون تین پاؤں شولہ پلاؤ گوشت  
سیر بہر پنج سیر بہر روغن زرد ڈالو پاؤں دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرج سیاہ  
ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز پودہ راک ۲ تولہ ۴ ماشہ چھندر و شلغم و گاجر تین پاؤں پالک پاؤں بہر  
کشیز ایک تولہ ۸ ماشہ دال سونگ اور عدس اور خود پاؤں بہر گھی میں پیاز سرخ کر کے  
گوشت کے پارچوں کو اوس میں بگہار دی بعد ازاں تینون دالین اوسمیں ڈال کے  
اور تھوڑا سا الٹا پلٹ کر دی اور کشیز ڈال دی بعد ازاں ملاؤ کی موافق کا شور بہ  
پکائی اور چھندر وغیرہ اور راک ڈال کر گلاؤی بعد ازاں گوشت وغیرہ کو شور بہ سے  
جدا کر کے شور بہ کو صافی میں چھان لے بعد ازاں شور بہ کو سب گوشت کی لونگ اور  
گھی سے بگہار دی پھر دیکھ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دی پھر  
چاؤ لونگو نیم جوش کر کے شور بہ میں دار چینی ڈال کر چاؤ لونگو اوس میں گلائی اور بعد ازاں  
گوشت پر چاؤ لونگو کی تہ لگا کر چھندر وغیرہ کو اوپر رکھ کر ایک پنج دیکر دم دی اور اوپر سے  
گھی ڈالی تیاری سیر ملا گوشت ڈیڑھ سیر ساگ سویہ ڈیڑھ سیر پنج سیر بہر روغن زرد ڈالو  
پاؤں دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ مرج سیاہ چار دہ پیاز آدہ سیر اور راک ۲ تولہ  
۴ ماشہ کشیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری پاچہ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز  
اور راک و کشیز اور نمک اور گھی دیکر بخنی پکاؤی پھر شور بہ کو صافی میں چھان کر سب گوشت

لونگ درگہی سے بگہار دی اور ساگ کو تہہ کر کے پانی سے دھو دی اور ایک کپڑے میں  
 کر کے کھڑے سونے کا لکڑی کو اوسکی دور کر کے پہر چاٹو لکڑی کو نیم جوش کر کے اور شوربہ میں گلاؤ  
 گوشت کو دیکچہ میں تہ لگائی اور زیرہ اور مصالحہ دی اور عرق ساگ کا بھی اوس میں ڈال کر  
 اوپر سے چاٹو لکڑی تہ لگائی اور ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی ڈالی تیار می گہر  
 پلاؤ گوشت سیر بہر بہر رعن زرد تین باؤ دار چینی تین ماشہ لونگ لالچی سہ ماشہ  
 مرج سیاہ چار رتی مغز بادام دو ماشہ ملائی پاؤ بہر شکر پاؤ بہر لسیوں کا غرضی پاؤ بہر زعفران  
 ایک ماشہ پیارسی ۱۰ ماشہ شکر گف ایک ماشہ پیاز آدھ سیر ادک یک تلو ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۳ ماشہ  
 گوشت کو پیاز اور ادک و کشنیر و نمک و درگہی و کچر بخنی پکا دی بعد ازاں شوربہ کو صفائی  
 میں چہاں کرے گوشت کی لونگ لالچی اور گہی سے بگہار دی بعد ازاں چاٹو لکڑی کو نیم جوش  
 کر کے شوربہ میں مصالحہ کے بھگو دی پہر پاؤ سیر چاٹو لکڑی آٹھ تلو اور چار ماشہ شکر اور  
 لیسو کی چاشنی دیکر اور زعفران ملا کر مٹی کے پیالہ میں رکھی اور تھوڑا سا گہی دے اور پہر  
 پاؤ سیر چاٹو لکڑی کو چاشنی دیکر اور پیاک کو جلا کر اور زعفران ملا کر چاٹو لکڑی کو اوس میں سرسکا  
 رنگ لگی اور مٹی کے پیالہ میں رکھے اور تھوڑا سا گہی دی اور پہر پاؤ سیر چاٹو لکڑی کو  
 بادام اور ملائی اور گہی میں ملا کر شکر گف سے رنگ کر پیالہ میں رکھی اور پاؤ سیر چاٹو لکڑی سفید  
 ایک پیالہ میں رکھی بعد ازاں دیکچہ میں زیرہ ڈال کر گوشت کی پارچہ پنکی تہ لگا کر مصالحہ  
 باقی گوشت کی تہ پر ڈالی اور ایک پنچ دیکر چاروں پیالوں کو پلاؤ پر رکھ کر دم دی اور اوپر سے  
 گہی دی اور جب قاب میں نکالی تو چاروں پیالی الگ الگ ولٹ دی اور اگر چاٹو لکڑی  
 پائیں اوبال کر بخنی کے شوربہ میں پکا کر چار رنگ کرے اور گوشت کی تہ پر چاروں رنگ  
 کے چاٹو لکڑی تہ جلا جلا لگا کر ایک پنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گہی دی اور پہر سب لکڑی کو  
 ایک جگہ کرے اور زین پلاؤ ہو جائیگا تیار می مقشر پلاؤ گوشت سیر بہر  
 برنج بارہ یک سیر بہر رعن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۴ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ پیاز

پاؤ بھارد رک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دال مونگ شستہ پاؤ بھرنمک لاهوری ۵ تولہ  
 زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور اور رک اور اور رک اور کشنیز اور نمک اور گھی و دیگر بخنی پکائی اور  
 شور بہ کو پارچوں سے جدا کر کے صافی میں چھانکے اور پھر سہ گوشت کی لونگ اور گھی سے  
 بگھار دی بعد ازاں دیگچہ میں زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دے دال کو تہ پر لگا کر  
 اور پھر چائو نو کھوسہ باقی دال کی پانہیں جوش کر کے شور بہ میں گلا کر گوشت کی پارچوں پر  
 تہ لگا کر ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالی بورانی پلاؤ گوشت ڈیڑھ سیر برہنچ  
 سیر بہر زعفران ایک ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پیاز پاؤ بھارد رک تولہ ۸ ماشہ کشنیز تولہ بادبجان  
 آدھ سیر خضرات سیر بہر مرچ سیاہ چار رتی نمک لاهوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ شور بہ کو  
 بخنی سے جدا کر کے صافی میں چھانک لے لونگ اور گھی سے بگھار دی پھر دیگچہ میں زیرہ  
 بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور پھر چائو نو کھوسہ پانہیں نیم جوش کر کے شور بہ میں گلا کر  
 گوشت پر تہ لگا دی اور ایک پنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دی اور پاؤ سیر گوشت کا قیمہ کر کے  
 اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے کشنیز اور آب و نمک یک دو پیازہ سفید خشک مصالحہ پر رکھ کر  
 بادبجان کو صاف کر کے نمک لگا دی اور پھر اون کے اندر قیمہ ہرے اور پاؤ سیر گوشت کی پارچہ  
 با دمی بنا کر گھی میں بکھار کر الٹ پلٹ کر کے آب و نمک اور کشنیز اور بادبجان ڈال کر  
 دو پیازہ سفید اور مصالحہ دے جب پلاؤ قاب میں نکالی بادبجان نہ دو پیازہ کی اوپر  
 رکھ کر اور وہی کاپلیو چائو ل او دودھ ملا کر صافی میں چھانک لونگ اور گھی سے بگھار کر  
 اور پلاؤ پر رکھ دے اور زعفران پیکر دی تیاری نارنگین پلاؤ گوشت سیر بہر برہنچ  
 سیر بہر زعفران زرد تین پاؤ زعفران ایک ماشہ دارچینی چار ماشہ شکر ف ایک ماشہ لونگ لایچی  
 چار ماشہ شکر تین پاؤ لیموں تین پاؤ مرچ سیاہ چار رتی بھینہ مرغ ایک دو پیاز آدھ سیر اور رک  
 تین تولہ ۸ ماشہ بادام کشمش پاؤ بھرنمک و بریاں ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاهوری  
 پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ آدھ سیر گوشت کو نیم بخت کر کے اور مصالحہ پاؤ بھار ملا کر تہ پر

بعد از ان مین اور اندھے کی سفیدی اور تھوڑا سا گہی اور پیاز اور ادک و ایک لیمون کا  
 عرق ملا کر ہاتھ سے لت کرے اور پہر اوسکی پوریان بنا کر اور اوسکے اندر سیوہ بہر کرنا رنگیوں  
 کی صورت بنا کر اور بہا پ پر پکا کر گہی مین تلہ اور پاؤ بہر شکر کا شیرہ کر کے نارنگیوں کو شیرہ  
 مین ڈالی اور اوپر سے زعفران اور شکر کا رنگ ڈال کر چاشنی کو خشک کری اور پہر شیرہ  
 گوشت کو پیاز اور ادک و کرشیز اور نمک و رگہی دیکر بخینی پکائی اور شوربہ کو صافی مین  
 چھانکر مہ گوشت کے لونگ و رگہی سے بگہار دی اور آدہ سیر شکر کا شوربہ مین ملا کر دیکھ  
 مین زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ دیکر دو چھ شوربہ شیرین کے ڈال کر لگ  
 بہر گہی کر شوربہ خشک ہو جائی پہر چانولونکو پانی مین نیم جوش کر کے شوربہ مین گلاو  
 اور پہر پارچون کے تہ لگا کر اور پاؤ گھڑی آچھ دیکر دم دی اور اوپر سے گہی دی جب پلاؤ  
 قاب مین نکالی نارنگیوں کو اوپر کھی کچھڑی پلاؤ گوشت سیر بہر کچھڑی سونگ سیر بہر  
 روغن زرد آدہ سیر دا چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز بڑا و بہر  
 اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشیز ایک تہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین  
 ماشہ گہی مین پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگہار دی اور ادک و کرشیز اور گہی اور نمک پیکر  
 الٹ پلٹ کر کے پہر شوربہ زیادہ کر کے شوربہ کو صافی مین چھان لے اور گوشت کی شوربہ  
 کو گہی اور لونگ سے بگہار دی پہر دیکھ مین زیرہ ڈال کر گوشت کی تہ لگائی اور مصالحہ  
 اور کچھڑی کو گہی مین بہونے اور شوربہ مین ڈال کر گلاوی اور گوشت اوپر تہ لگا کر ایک  
 آچھ دی اور دم پر لگائی اور اوپر سے گہی ڈالی اور قاب مین نکالی کہنہ پلاؤ گوشت  
 پاؤ بہر پانچ مین پاؤ زعفران ایک ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز تہ تولہ ماشہ  
 اور ک دس ماشہ نمک لاہوری دس ماشہ گوشت کو چنے جے برابر شکر سے کرے اور نمک اور  
 ادک کا عرق اور قیمہ پیاز کا اور کشیز اور گرم مصالحہ دیکر چانولونکو آب و نمک سی دھو کر عطر  
 مین دنگ کر تھوڑا سا گہی دیکر گوشت ساتھ ملا کر اوپر کھو دھو کر اور زعفران ملا کر گوشت اور



چانو نو نکو او چہری مین بہر دی اور گہی مین بہو نکو تہوڑا سا پانی دی اور سوئی سی سوراخ  
 کرے جب گلچائی تو اواری تیار کی کھٹہ پلاؤ برنج سیر بہر کو لا یعنی سنگتہ دس عدد  
 شکر سفید آدہ سیر روغن زرد سیر بہر دار چینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ چانو نو نکو دو پہر پائیز  
 بہو نکو کر کہدی بعد اوسکے سنگتہ ون کو خالی کرے اور زعفران اور دار چینی پیسکے چانو نو نکو  
 ملائی اور بہر چانو نو نکو نارنگیو مین بہر دار چینی پیسکے ملاوی اور تہوڑا سا گہی دینی ازان  
 پہر شکر کی تہ دی جب نارنگیان بہر جائیں اوپر سے نارنگی کارسے اور موہنہ اونکا نارنگی  
 کے چمکونی بند کرے اور گہی مین ڈالکر نرم اگ پر بہوئے کہنیہ نارنگین پلاؤ شکلا  
 شیرہ پکا کر نارنگی کارسے اور زعفران اور دار چینی پیسکے ملاوی اور تہوڑا سا گہی دینی ازان  
 چانو نو نکو پائیز نیم جوش کر کے شیرہ مین بہو نکو نارنگیو مین بہر اور موہنہ نارنگیو کا اوکے  
 چمکے سے بند کر کے گہی مین بہو نکے کہنیہ کچہری گوشت آدہ سیر برنج پاؤ بہر وال  
 سوٹک شستہ پاؤ بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لائی  
 ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار دینی کشنیز ایک تلوہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تلوہ آٹھ ماشہ نک پٹ پٹ  
 تولڈنڈے سیر بہر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر پیاز کو گہی مین لال کر کے بگہار دی پہر  
 نکم اور کشنیز دیکر دو پیازہ کوے پہر کچڑیو پائیز نیم جوش کر کے دو پیازہ مین ڈال دے  
 اور مصالحہ اور زعفران پیسکے ملاوی اور تولڈنڈو نکو اندر سے خالی کر کے چہری کے نوک سے  
 سوراخ کر کے نکم لگائی اور بہر دھو ڈالی پہر نک موافق کا لکڑ گہی مین نیم بریان کرے  
 اور بہر دو پیازہ اور کچڑی کو تولڈنڈو مین بہر کر او نکا موہنہ بند کر کے اوپر سے مصالحہ اور  
 زعفران لگا کر گہی مین بہو نک بعد ازان او چہری کی کہنیہ کی طرح سے پکالی

## بجینی باو غیرہ

بجینی گوشت حلوان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تلوہ ماشہ دار چینی

دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ جنرات دو ماشہ کشنیز آدہ پاؤ پودینہ ایک تولہ ۸ ماشہ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکائی پھر شوربہ کو صافی میں چھانکر معہ گوشت کی پیاز اور گہی سے بگھار دی پھر لونگ و دردار چینی ثابت شوربہ کے لعاب میں پیکر ڈالی جب گہی رہ جائی اور لعاب خشک ہو جائی وہی کپڑے میں چھانکر بخنی پیر ملا دی بخنی تلوای گوشت دو سیر و عن زرد پاؤ سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ پھر ادک یک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ سیدہ آدہ پاؤ نمک لاسوری تین تولہ ۸ ماشہ گوشت کی پارچہ بنا کر پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکائی بعد ازاں گہی میں پیاز کو سرخ کر کے معہ گوشت کی شوربہ کو بگھار دی پھر شوربہ کو صافی میں چھانکر سیدہ کو شوربہ میں شہد کیطرم بنا کر آدہ مصلحہ پیکر اور سفیدی مرغ کو ملا کر بخنی کی پارچہ پیر لیٹ کر گہی میں بہون لے بعد اس کے باقی شوربہ میں پارچہ نکو ملا کر لونگ اور گہی سے بگھار دی بعد ازاں لونگ و دردار چینی ثابت ڈالی اور لعاب اور کشنیز اور بادام پیکر اور پودینہ ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور گہی رہ جائی چولہی سے اوار لے اور وہی ملا کر کھائی اور اگر گوشت کو دہی اور ادک کا عرق اور نمک و دیگر اور گہی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کو بگھار دے اور کشنیز اور آب نمک یک دو پیازہ پکا کر پانی گلانی کی موافق ڈالی اور بعد ازاں شوربہ کر کے لونگ و دردار چینی ثابت و دیگر گلا دی پھر شوربہ کو صافی میں چھانکے اور لونگ سی او سکھو بگھار دی بعد اس کے تھوڑے شوربہ میں سیدہ ملا کر اور مصلحہ دیگر پارچہ کے اوپر لیٹ کر گہی میں بہون لے بعد ازاں شوربہ باقی کو لونگ سے بگھار کر لعاب و مصلحہ دیگر پکائی تیاری مشکینہ گوشت سیر بہر و عن زرد پاؤ پھر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ پیاز پاؤ پھر ادک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پان سیر بہر نمک تین تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادک و کرشنیز اور نمک و دیگر بخنی پکادی اور لونگ اور گہی سے بگھار دی پھر پارچہ نکو تراش کر قاب میں رکھے اور پیاز کے لچھی اور پان کے ٹکڑے کتر کے ڈالی

اور اوپر سے گہی دانہ کر کے دے تیار می نو بہا ر گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پیاز سیر بہر جزرات تین سیر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز تین تولہ ہ ماشہ پان سیر بہر نمک لاہوری تین تولہ ہ ماشہ گوشت کو پیاز اور اور ک و کشنیز اور نمک و ر گہی دیگر بخنی پکاوی اور بہر شور بہ کو دہی ملا کر صاف میں چ پان لے اور پیاز کو گہی میں لال کر کے گہی میں سی نکالی اور دو حصہ گہی کے دہی میں ملا کر لونگ کا گہا کر لیکن پہلے سے چانول پیکر پلپو او سکا دہی میں ملالی اور بہر گہا ر دی جب خوب جو شا کہاں او میں بہر بار چو نگی باریک اور دراز ٹکڑے کر کے پیاز کو او میں ڈالی جب دہی خشک ہو جائی اور تھوڑا سا رہے باقی کا گہی اور مصالحہ دیگر چو لہی سے اوتا لے اگر چاشنی دار کرنا چاہے تو جب بخنی پک جائی تو چاشنی ڈالی اور مصالحہ دے شکر آدہ سیر اور لیونل دو سیر بخنی دیگر گوشت سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ جزرات دو سیر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز آدہ پاؤ پودینہ ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک تین تولہ ہ ماشہ گوشت کے پارچہ بنا کر گہی میں بہر نمک بیکار دی نمک و ر اور ک و کشنیز دیگر اولٹ پلٹ کر سے بہر بانی گلانی کے موافق دیگر لونگ زرد دار چینی ڈال کر گلائی بہر شور بہ کو صافی میں چھانکر لونگ سے سمہ گوشت کے گہا ر دی بہر لعاب کشنیز اور پودینہ کا ڈالی جب لعاب خشک ہو جائی اور گہی پر رہے دہی ڈالے :

## تیار می کہا بہا

کباب دریامی گوشت سیر بہر ہضہ مرغ میں عدد روغن زرد سیر بہر دار چینی ہ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مچ سیاہ تین تولہ ہ ماشہ زعفران دو ماشہ پناؤ دو سیر اور ک تین تولہ ہ ماشہ مہا و ر ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ۲ تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ جزرات پاؤ بہر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر اور ک کا عرق اور دہی اور نمک ملا کر پیاز گہی میں سرخ کر کے گہا

دی بہر کشنیز اور نمک بیکر اولٹ پلٹ کر سی پھر پانی موافق گلائیے ڈالی جب پانی خشک  
ہو جائی تو اس مصالحہ پیکر ڈالی اور دو پیازہ پکائے بعد ازاں مرغ مٹھنڈو نکو پانی میں  
جوش کر کے چمکا اوتار لی اور پھر چھری سے ہر انڈیکے دو ٹکڑے کرے پھر چھری کی  
نوک سے پتلے پتلے ورق سفیدی کے اوتار لے اور ہر ایک سیخ پر ایک پارچہ انڈیکہ اور ایک  
ایک گوشت کا لگاوی اور گوشت کے پارچہ کو زعفران بھی لے اور پیاز کو مصالحہ درمیا  
پیکر لے اور گھی میں بہون لے اور پارچوں پر تھوڑا سا پانی دیکر لگاوی تا نرم ہو جائے  
مرغ سفید بخواہش ڈالین تیار کی شکیبہ لایا ہی ماہی سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی  
۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرغ سیاہ چارنی حشرات پاؤ بہر اور کیکتولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ  
۸ ماشہ تیل کجدر تیل ۴ ماشہ نمک ساہنہ ۳ تولہ ۴ ماشہ سونف ۳ تولہ ۴ ماشہ بسین آدہ پاؤ  
ماہی کے ورق و ورق کتر کے پہلے تیل سے اور پھر سونف سے اور پھر بسین سے دھو اور پھر دھو  
دھو کر نمک و رادرک کا عرق اور تھوڑا سا مصالحہ اور دھو ملکر ٹکڑے چربی کے بھی ور  
ورق کر لے اور ایک ٹنگ چربی چھیلے گا سیخ پر چڑھاتا جائی اور چاروں طرف سیخ کے کہیں پیر  
باندھ کر انگاروں پر بہونے اور اوپر سے دھو اور پانی اور گھی ملا کر دیتا جائے جب  
کچا ہی تو اوپر سے گھی دیکر آگ پر اوتار لے کوقتہ ماہی شامی ماہی سیر بہر روغن زرد  
ڈیڑہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرغ سیاہ چارنی کشنیز ایک تولہ ماشہ  
پیاز پاؤ بہر اور کیکتولہ ۸ ماشہ میٹھی وال سونگ پانچ تولہ دارہ خشخاش پانچ تولہ  
بسین آدہ پاؤ سونف بریان تین تولہ چار ماشہ سفیدی بیضہ مرغ دودھ حشرات  
پاؤ بہر تیل کجدر تین تولہ چار ماشہ نمک ساہنہ تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین  
ماشہ ماہی کو صاف کر کے دھوئی اور دو گھڑی تک تیل میں رکھی اور دھوئی پھر  
سونف کے پانی سے اور زیرہ سے دھوئی پھر بسین دھو و بعد ازاں دو گھڑی تک دھو  
میں رکھ کر دھوئی بعد ازاں ماہی کا قہقہہ کر لے پیاز کو گھی میں سرخ کر کے بکھا روی

پہر آب و نمک کشنیز دیکر دو پیازہ چا دی اور چہری کے پشت سے کوٹکر اور باریک پیکر ذال  
کی پیٹھی اور خنخاش و برین پیکر انڈونکی سفیدی اور قمیمہ کچھ گوشت کا آٹھ تولہ اور  
چار ماشہ اور صوف بہونی ہونی تین تولہ ۴ ماشہ اور جھڑات اور قمیمہ و رادرک و برصالح  
لاکرت کرے اور بطور خاکینہ کے نرم خمیر کرے اور گھی ڈالکر سرپوش ڈال کر مٹی اور  
سرپوش کے اوپر انگاری رکھ دے اور پاؤں سرگھی میں بہون لی اور اگر باہی کے کو قحیہ نہانا  
چاہے تو صوف ندی اور خمیر و سکا سخت کرے اور گھی میں بہون لے اگر چاشنی دار کرنا  
چاہے چاشنی لیمون بنا کر کو فتو لگو گھی میں بہون کر سہ گھی کی چاشنی میں ڈالی اور آگ پر  
رکھی تاکہ چاشنی خشک ہو جائی تیار می کباب تلاوی گوشت سیر بہر روغن زرد پانچ  
سیدہ آدہ پاؤں دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤں دارک  
ایک تولہ ۸ ماشہ جھڑات پاؤں بہر کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ بیضہ  
مرغ دودھ و گوشت کے چار چہڑے بڑے بڑے بنا کر نمک و رادرک کا عرق لگائی بعد دس کے  
دہی ملکر پیاز کوہ تولہ ۴ ماشہ گھی میں سرخ کر کے گوشت کو سہ دہی کے بگھار دی اور لٹ  
پلٹ کرے جب دہی کا پانی خشک ہو جائی تو کشنیز دی بعد دس کے پانی گلانی کے صوفی  
دیکر شوربہ سے گوشت کو جدار کے شوربہ کو صافی میں چھانے اور بہر شوربہ میں سیدہ ملا کر  
سفیدی انڈیکے اور صالحہ اور نمک تلاوی اور گوشت کی پانچونہ ملکر گھی میں بہون  
اگر چاشنی دار کرنا چاہے چاشنی تیار کر کے کبابوں کو گھی میں بہون کر سہ گھی کی چاشنی  
میں ڈال دی تاکہ چاشنی کباب میں جذب ہو جائی شکر پاؤں بہر لیمون پاؤں بہر تیار می کباب  
بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤں بہر روغن زرد آدہ پاؤں دار چینی ایک ماشہ لونگ  
الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤں دارک ایک تولہ  
۸ ماشہ جھڑات آدہ پاؤں نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ انڈونکو ک کی طرف سے توڑ کے پیالی میں نکالی  
اور تمام صالحہ اور گوشت کا قمیمہ و رادرک و پیاز لاکرت کرے پہر اس سب کو انڈونکی

چمکو نہیں بہرے اور آٹے سے اونکا موہ نہ بند کرے اور پانہیں جوش دی جب کچا ویں  
پوست دور کر کے پنجہ چڑھاوی اور چہری کی نوک سی سوراخ کرے اور گوشت کی یخنی اور  
بھونی بادا اونکا لعاب اور وہی اور تھوڑا سا سیدہ ملا کر لونگ و رگہی سے بگہا ر دی اور پنج  
کو انکا رو پیہ رکھ کر بھونک اور یہ لعاب دیر سے دیتا جاوی تاکہ کچا مٹی پڑے

ماہی کیما ب ماہی سیر بہر روغن زرد یا دہر جزات آدہ سیر دار چینی دواشہ لونگ  
الایچی دواشہ زعفران ایکاشہ مرچ سیاہ چار رتی کشش آدہ پاؤ سونف وزیرہ تین تولہ ماشہ  
آرد نخود آدہ پاؤ گوشت پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادک پانچ تولہ کشنیز آدہ پاؤ تیل کجڑ تین تولہ  
۴ ماشہ نمک تین تولہ ۴ ماشہ پھلے کا سر دور کر کے صاف کرے اور پھر چہری کی نوک سے گودے  
بعد ازاں سونف اور زیرہ سے دھووی بعد ازاں بسینک دھو کر دو گھڑی تک دہی میں  
رکھ کر دھو کر بعد اوس تک نمک و ادک کا عرق اور پیاز لے پھر تھوڑا سا مصالحہ میکسکر و بعد ازاں  
گہی میں پیاز سرخ کر کے گوشت کی قیمہ کو بگہا کر آٹ بٹک و کشنیز ڈالکر دو پیازہ بچا کر گہی  
میں بھونکے اور تھوڑا دہی اور کشش اور مصالحہ اور قیمہ ادک کا دو پیازہ میں ملا کر بگہا ر دے  
اور ماہی کی شکم میں بھر کر اور پھروسکی شکم کو بیکر اوپر سے زعفران لگا و بعد ازاں پنجہ چڑھا کر  
چاروں طرف سے کھپا چیں باندھ کر بھونے دہی اور گہی بھونتی وقت دینا جا کو فتنہ کباب  
شامی گوشت سیر بہر روغن زرد و ڈیڑھ پاؤ دار چینی دواشہ لونگ الایچی دواشہ مرچ سیاہ  
چار رتی بھینہ مرچ ایک غدہ پیاز پاؤ بہر ادک یک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ  
چربی تین تولہ چار ماشہ جزات پاؤ سیر سونف تین تولہ قیمہ گوشت خام پاؤ بہر بسین بھونے  
چونکا دو سیر نمک دو تولہ چہہ ماشہ گوشت کا باریک قیمہ بنا کر تھوڑی سی گہی میں  
پیاز سرخ کر کے بگہا ر دی پھر آٹ بٹک کشنیز و دیگر آٹ پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک  
بچا کر قیمہ پیاز کا اور ادک و قیمہ چربی کا اور قیمہ کچی گوشت کا اور بسین اور سونف ملا کر سن  
پیسے اور مصالحہ پا ہوا دہی میں اور انڈیکسی سفید میں ملا کر پھلے قیمہ کو بگہا ر دے اور

بعد ازاں قیمہ میں ملا کر سب کچھ لت کرے اور ٹکیاں بنا کر گھی میں تلے تیار سی عکیمہ  
 کباب گوشت سیر بہر و عن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ لالہ پیچ دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی  
 پیاز آدہ پاؤ اور کک لیکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری اتولہ ۸ ماشہ  
 گوشت کے پارچہ بنا کر چربی کی پشت سے ایک طرف کوٹ کر اور درک عرق اور پیاز لٹ بعد اوس کے  
 مصالحہ پیکر اور تھوڑا سا دہی اور گھی ملا کر بہگا ر دی بعد ازاں ٹکیاں بنا کر سیخ میں لگائی  
 بہوتی وقت دہی اور گھی اور مصالحہ ملا کر دیتا جائی جب کچا نہیں گھی دیکر آگ سی ڈالے  
 اگر تھوڑی سی پیاز کا قیمہ کر کے اور گھی میں بہن کر چربی کے قیمہ کے ساتھ ملا کر اور مصالحہ دیکر  
 بہگا ر دی اور پھر پسند و منیں رکھ کر بتی کی طرح لیٹ کر سیخ پر چڑھاے اور بادام پیکر اور دہی  
 اور میدہ تھوڑا سا ملا کر لونگ سی بگھار کر کیا بونیر بہوتی وقت دیتا جائے تو کباب قلی  
 ہو جائینگے تیار سی مرغ کباب گوشت سیر بہر مرغ ایک عدد و عن زرد آدہ پاؤ  
 دار چینی دو ماشہ لونگ لالہ پیچ دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ اور کک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز  
 ایک تولہ ۸ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری دو تولہ ۶ ماشہ گوشت کا قیمہ کر کے گھی میں پیاز  
 سرخ کر کے بگھار دی پھر آب نمک و کشنیز دیکر اسٹ پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک پکالی  
 پھر مرغ کو صاف کر کے نمک و پیاز کو پانی میں پیکر مرغ پر تلے اور بکری کے قیمہ کو ادھار مصالحہ  
 دیکر بہگا ر دی اور مرغ کے پیٹ میں بہر کر سیخ پر لگا کر سیاہو مصالحہ اور دہی ملا کر اور اوس کے  
 لپیٹ دی اور تھوڑا سا دہی اور مصالحہ اور گھی اور پانی ملا کر بہوتی وقت اوپر سے دیتا جا  
 جب تیار ہو جائی تو گھی دیکر آگ سے اوار لے تیار سی تیانہ کباب گوشت سیر بہر  
 روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالہ پیچ دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک  
 تولہ آٹھ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور کک ایک تولہ آٹھ ماشہ جنرات پاؤ بہر نمک لاہوری  
 دو تولہ چھ ماشہ گوشت کو مسہ استخوان کے کوٹ کر نمک و در درک کا عرق ملے بعد اوس  
 گھی میں پیاز لال کر کے اور گوشت میں دہی ملا کر بگھار دی پھر کشنیز کا پانی

ڈالکر الٹ پلٹ کرے جب گلجائی مصالحہ دیکر کہیا چونکی ساتھ سبز پر لگائی اور باقی شوربہ  
کو دہی میں ملا کر بھونتی وقت تیار جائی جب گلجائی گھی دیکر لگ سی اوتار لے قیتہ  
کباب طرح یا زار گوشت سیر بہر روغن زرد یا وہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی  
دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤہر دارک ایک تولہ آہٹہ ماشہ  
نمک لاہوری دو تولہ چہ ماشہ گوشت کو قیتہ کر کے اور ک کا قیتہ اور پیاز اور پیسا ہوا مصالحہ  
اور تھوڑا سا گھی ملا کر سبز پر لگائی اور تھوڑا سا بھون کر سبز پر سے اوتار کر قیتہ کو دیکھ میں  
گھی ڈال کر آگ پر رکھے اور پانی دیکر کالی جب پانی خشک ہو جائی اور کباب گھی میں  
سرخ ہو جائیں تو آگ پر سے اوتار لے تیاری گور کہہ کباب مرغ ایک بعد دروغن زرد  
آدہ پاؤہر چینی ۵ ماشہ لونگ ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤہر  
دارک ایک تولہ آہٹہ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت پاؤہر زعفران ایک ماشہ  
مرغ ہو یا ماہی ہو صاف کر کے نمک و دارک کا عرق اور پیاز ملکر لہجہ چھوڑے اور  
گوشت کا قیتہ کر کے پیاز کو گھی میں سرخ کر کے گوشت کو بگھار دے اور آب و نمک و کشنیز  
ڈالکر الٹ پلٹ کرے اور مرغ خواہ ماہی پر مصالحہ اور زعفران لے اور پٹی کی بانڈی  
میں دار چینی کا بچان باندھ کر مرغ کو اوس بچان پر رکھ کر گھی ڈالی اور ماشہ آٹے سے  
بانڈی کا سوہنہ بند کر کے بانڈی کی اوپر پٹی اور کپڑے اور زمین میں ایک گز بہر کا گڑھا بنو  
کر گڑھا بنو رکھ کر اوپر سے اوس کے اوپلوں کی آچھ دی جب سرد ہو جائے تو بانڈی کو اوتار کر کباب نکال لے  
کباب چینی گوشت سیر بہر گھی ڈیڑھ پاؤہر زعفران پاؤہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ  
مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ سیر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک تولہ ۸ ماشہ گوشت  
کی بادامی بارچہ بنا کر عرق اور نمک ملی اور آہٹہ تولہ چار ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے گوشت  
میں دہی ملا کر بگھار دی اور الٹ پلٹ کرے جب پانی اور دہی خشک ہو جائی تو کشنیز  
دی جب گلجائی پہر بارچوں کے واسطے چھوٹی چھوٹی یخین تیار کرے ایک ایک پاچہ کو



کبھی مین بہونکر پنچ پر چڑھا دی اور مصالحہ پسا ہوا دی اور تھوڑا سا پانی دی کہ نرم ہو جا  
تیار کی کباب قاز قاز ایک عدد گوشت آدہ سیر دار چینی ہم ماشہ ٹونگ لایچی ہم ماشہ  
مرچ سیاہ ایک تولہ ماشہ بادام آدہ پاؤ کشش آدہ پاؤ کشیز پاؤ بہرادرک آدہ پاؤ سونف آدہ  
ہم ماشہ زیرہ سیاہ تین تولہ ہم ماشہ جغرات آدہ سیر صندل سائیدہ ایک تولہ آٹھ ماشہ  
ملتان میٹھی ایک تولہ آٹھ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ ہم ماشہ روغن زرد  
پاؤ بہر قاز کو گرم پانی میں اولہ کرے پھر چرکی نوک سی سورج کرے پھر سونف اور زیرہ  
پانی میں پیکر صافی مین جہا نکراوس پانی میں قاز کو دو گھڑی تک رکھی پھر دھو کر  
بعد ازان میں سے دھو دی بعد ازان پاؤ سیر دہی سے دھو دی پھر صندل در ملتان می کو  
پانی میں پیکر قاز کو دو گھڑی تک دس مین ڈبو دی پھر دھو کر پاؤ سیر پیاز اورادرک  
اور نمک پیکر ملدی پھر گوشت کا قیمہ کر کے پیاز کو گھی مین سرخ کر کے قیمہ کو گھی مین بکھا کر  
بعد ازان نمک بٹ کشیز دیکر اولٹ پلٹ کری اور دو پیازہ سفید اور خشک پکا دی اور  
اور پانی پیاز کو گھی مین بہونکر اور کشش اور مصالحہ پسا ہوا پیاز کے ساتھ لاکر قیمہ مین ملا دی اور  
ان سب کو قاز کے پیٹ مین بہری اور ڈورہ باندھ کر پانی میں جوش کری اگر وہ قاز چھو تو جوش  
نکری بعد ازان کشیز کے گری اور بادام بہونکر دی اور وہی جوش کچھو دی پانی میں پیکر وہ دہی  
اور مصالحہ پسا ہوا اور تھوڑا سا گھی ملا کر قاز کے بہونتی وقت دیتا رہی جب کچائی تو گھی دیکر آگ  
سے اوتا رہا ہی کباب گشتی گوشت سیر بہر روغن زرد آدہ سیر دار چینی ایک ماشہ ٹونگ لایچی  
ایک ماشہ مرچ سیاہ چار دینی پیاز آدہ پاؤادرک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشیز ایک تولہ ماشہ  
ہسٹ ایک تولہ آٹھ ماشہ آرد نخود آدہ پاؤ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کے بار چہ بطور  
چھلے کی بنا کر مصالحہ اور نمک دیکر گھی اور پانی میں کباب کو گلای اور پھر گھی سے  
جد کر کے مین اور تھوڑا ہسٹ اور مصالحہ پانی میں ملا کر اون کبابو پر لیٹے اور گھی مین  
بہونکر ازان ہسٹ پانی میں غوطہ دیکر نکال لے اور ایک گھڑی صبر کری بعد اس میں

کو کباب بون سے دور کرے اور اپنے کام میں ملائی مچھلی کے بود و دوہرہ جالیگی کباب ماہی  
 ماہی ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دواشہ لونگ لالچی دواشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز  
 آدہ پاؤ اور کک یکتولہ آٹھہ ماشہ زعفران یکا شہ بیضہ مرغ ایک عدد و آرد و خود بریاں تین تولہ  
 چار ماشہ سونف بریاں ایک تولہ ۴ ماشہ ججزات پانچ تولہ بین پاؤ بہر نک لاہوری  
 تین تولہ ۴ ماشہ مچھلی کو صاف کر کے پنڈول کی مٹی ایک انگشت برابر لپ کر دی اوس کے بعد  
 گرم زمین میں دفن کر دی جب مٹی کی لپ کو چھلے سے چڑاوی کا نٹو ٹکڑا لکر زمین  
 میں لت کر دی بعد ازاں سونف اور دہی اور انڈیکھی سفیدی اور بہونی چنی پیکر مچھلی  
 کے پار چوہنرے اور دینگے میں پانی ڈالکر اور اوپر اوس پانی کی گہانس بچھا کر بار چوہنکو اوپر  
 رکھ کر آگ پر رکھی جب پارچہ سخت ہو جائیں گہی میں تل لے اگر چاشنی دار کرنا ہو تو گہی پر  
 تل کے چاشنی ڈالی اور آگ پر رکھی جب چاشنی خشک ہو جائی تو زعفران دی تو رمی  
 کباب توریاں سیر بہر گوشت آدہ سیر ججزات آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ اور کک  
 ایکتولہ آٹھہ ماشہ دار چینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چاررتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ  
 نمک ایک تولہ ۸ ماشہ توریوں کو اندر سے خالی کر کے نمک ملی بہر گوشت کا قیمہ کر کے دو پیاز  
 پکاوی اور توریوں کی اندر قیمہ بہرے اور بہر گار دی کر نیچ پر لگا کر چڑھائی ایک کہنا پام  
 برابر سنج کے کباب کی طرح باندھ کر کولہ کی آگ پر رکھی جب سرخ ہو جائی تو مصالحہ اور  
 تھوڑا سا گہی ملا کر لعاب سا بنا کر کبابو پر دیا جائی جب تمام لعاب ختم ہو چکی تو آگ  
 سے اوتار لے اور گہی دی اسے طر سے کر و اور باد بخان کی بھی کباب نکالی ۛ

## تیاری ہر لیسہ ہا

ہر لیسہ بادشاہی گندم شستہ سیر بہر گوشت دو سیر دودہ پانچ سیر روغن زرد سیر بہر  
 دار چینی تین تولہ ۴ ماشہ لونگ لالچی آٹھہ تولہ ۴ ماشہ پیاز تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز تین تولہ

چار ماشہ لہسن تین تولہ ۴ ماشہ سولف اور زیرہ تین تولہ ۴ ماشہ نمک ۵ تولہ گوشت کو پیاز  
 اورادرک ورلہسن اور کشنیز اور تین تولہ ۴ ماشہ گہی اور نمک دمی اور سولف اور زیرہ  
 کو آبی کی ٹکیہ بنا کر دمی پر بخنی پکا کر نمک موافق دیکر شوربہ کو پانی میں چھان لے اور لونگ  
 اور تھوڑی سی گہی کا بگہار دمی اور بخنی کی گوشت کو تازا کر کے رکھ کر چوڑے پہر یا پچیسیر  
 دودھ اور آدھ سیر بانی ملا کر گہو نکو او سہیں گلا دمی بعد ازاں گہیوں کے دودھ کو صفائی میں چھا  
 لے اور گہیوں کے شیرہ کو دیگچہ میں ڈال کر چولہی پر چڑھا دمی اور نہاری کی طرح سے بند کرے  
 اور لونگ و رگہی کا بگہار دمی جب یک جوش کہانی تو او سہیں گوشت ڈالی اور او س کے  
 نیچے سے لکڑیاں نکال کر جلد انگار و پیر رکھ دی اور لت کر کے دم دی پر گہڑی بکھر بعد  
 کرے اور پیر دم دے پر گہڑی بکھر بعد لت کرے جب خوب حل ہو جائی تب قاب میں  
 بکھر لونگ و ردا چینی ملائی اور باقی کا گہی داغ کر کے اوپر سے ڈالی تیار می ہر سہ  
 رسمی گندم شستہ سیر ہر گوشت دو سیر شہ سیر ہر روغن زرد سیر ہر دار چینی اتولہ ۱ ماشہ  
 لونگ لایچی نیم ماشہ پیاز پادہرادرک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۳ تولہ ۴ ماشہ لہسن ۳ تولہ ۴ ماشہ  
 سولف اور زیرہ تین تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ برنج آدھ پاؤ گوشت کے پارچہ کر کے  
 بخنی پکائی کشنیز اورادرک ورلہسن ڈالی پر سولف اور زیرہ کو آبی کی ٹکیہ میں رکھ کر ڈال دے  
 جب بخنی گلجائی پر گہیوں کو جلا پانی میں گلا دمی پر گہیوں کو معہ پانی کے صفائی میں چھا  
 لے اور گردہ چولہی کا اور دیگچہ کا مو نہ نہاری پکانیوالو نکی طرح بند کرے اور لونگ  
 اور گہی کا بگہار دمی جب یک جوش کہانی بعد ازاں بخنی کے پارچہ کو تازا کر کے اور  
 گہیوں کے شیرہ میں ڈال دمی بعد ازاں دیگچہ کے نیچے سے لکڑیاں نکال لے اور لت کرے  
 اور جلد انگار و پیر رکھ دے اور دم لگائی کہ خوب جوش کہانی بعد ازاں دو گہڑی کے بعد لت  
 پر دودھ میں چانول ڈال کر شیر برنج پکا کر صفائی میں چھا لے اور گوشت میں ڈال دمی ورت کر کے  
 نمک دی اور پیر دم لگائی پر ایک گہڑی کے بعد دم دے پیر لت کرے جب خوب حل ہو جائے

چولہی سے اوتا کر قاب میں نکالی اور باقی گہی کو داغ کر کے ہر کیے اوپر ڈالی اور لونگ اور  
دارچینی پیسکر اوپر سے ڈال دی تیار کی ہستہ عدس گوشت ڈیڑھ سیر وال عدس سیر بہر  
روغن زرد سیر بہر بہر پنجاہ پاؤں حضرت تین تولہ ہا شہ دارچینی ایک تولہ ہا شہ لونگ  
چار ہا شہ ادرک تین تولہ ہا شہ پیاز پاؤں بہر کشنیز تین تولہ چار ہا شہ سونف زیرہ تین تولہ  
چار ہا شہ سببہ لہسن تین تولہ چار ہا شہ نمک لاہوری تین تولہ ہا شہ گوشت کی پانچ  
یعنی پکائی بہر کشنیز اور ادرک و پیاز اور لہسن ڈالی اور سونف اور زیرہ کو آبی گلی کیے  
میں رکھ کر ڈال دی جب پانچ گلیاں میں تو سور کی دال کو جلا پانچ گلیاں اور نمک دی  
بعد ازاں چانوں کا خشک پکا کر اور دال و ردھی ملا کر تینون چیزوں کو بخنی کے شوربہ میں ڈالی  
اور پھر بخنی کو صفائی میں چھانکر لونگ و گہی سے بگہار دی بہر گوشت کو تازہ کر کے ادرک  
کا عرق و دارچینی دیکر اوس دال میں ڈال دی اور کچھ سے لٹ کر سے جب سببہ لہسنی تولہ ایک  
بہری دم دے پھر جلد لگا و پھر رکھی بہر لٹ کر سے پھر ایک گہری دم دی بہر لٹ کر سے تاکہ  
لٹ ہوتے ہوئی کچا ہی بہر لونگ و دارچینی پیسکر ملاوی اور گہی داغ کر کے ڈال دی تیار  
شستر نگہ پیاز پیاز سیر بہر روغن زرد پاؤں سیر شکر سفید ڈیڑھ پاؤں لہسن ڈیڑھ پاؤں حضرت  
ایک ایک ہا شہ دارچینی ۲ ہا شہ لونگ لایچی ۲ ہا شہ مرہ سیاہ چار رتی بھینہ مرغ پانچ عدد دیا  
کو لہجی دار کتر کے آدھی گہی میں بھونے اور چاشنی تیار کر کے زعفران ملا کر پیاز میں سے  
پھر الٹ پلٹ کر کے گرم مصالح ڈالی بعد ازاں آدھی کو طباق میں ڈال کر پیاز کی تہ  
لگائی اوپر سے مرغ کی اندونکو توڑ کر جلد لٹ کر سے رکھ کر سوائی کے آئندہ دی کہ اندونکے پائین  
اور اندون پر گرم مصالح اور نمک چھڑکی لکھ پیاز میں نمک ڈالی شستر نگہ گوشتی گوشت  
سیر بہر روغن زرد پاؤں سیر بھینہ مرغ پانچ عدد و دارچینی ۲ ہا شہ لونگ لایچی ۲ ہا شہ زعفران ایک  
ہا شہ مرہ سیاہ چار رتی پیاز پاؤں بہر کشنیز ایک تولہ ۸ ہا شہ ادرک ایک تولہ ۸ ہا شہ نمک لاہوری  
تین تولہ چار ہا شہ گوشت کا قہہ کرے بہر پیاز کو گہی میں سرخ کر کے گوشت کو بگہار دی

پہر آب و نمک و کرشنیز دیکر الٹ پلٹ کرسی جب گلجی اوسی مصالحم اور زعفران ڈالکر دو  
 پیازہ پکائی پہر طباق میں تہ لگا کر اوپر سے انڈو نکو جھڑا توڑ کر ٹکڑ کر گس کے ڈال دی اور  
 سوافق کے آگ پر رکھی کہ انڈی کچا نہیں تھوڑا مصالحم اور نمک اندونیر چڑک دی تیار کی  
 ششترنگہ سبب لایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر  
 لیون آدہ پاؤ زعفران ایک ماشہ کشمش آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد سبب کو صاف کر کے  
 پانچین جوش دی بعد اوس کے سبب کو کا قیمہ کر کے رکھی بعد ازان اوسی آب جوش میں شکر کا  
 شیرہ کر کے قیمہ میں ڈالی اور تھوڑا سا گھی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی اوس میں خشک ہو جا  
 اور تھوڑا ہی زعفران دی اور باقی گھی کو طباق میں ڈالکر سبب قیمہ کم اوس پر تہ لگا  
 اور اوس قیمہ پر شش ڈالی اور انڈو نکو اوپر اوس توڑ کر گس کی طرح رکھندی اور دھپنی  
 اور لونگ ورنک پسکر انڈو نیچر کدی جب کچا نہی تو آگ پر سے اودار لے ششترنگہ  
 سبب نگین سبب لایتی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ اور کیکتولہ ماشہ  
 دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچہ ایک ماشہ بیضہ مرغ پانچ عدد نمک لاہوری ایکتولہ ماشہ  
 سبب کو صاف کر کے تھوڑی پانی میں جوش دی پہر گھی میں پیاز لال کر کے سبب کو بکھڑا  
 دی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہو جائی تو چھپے کچل کر مصالحم دی اور گھی کو طباق  
 میں ڈالکر سبب کو کچی تہ لگائی اور اوپر سے انڈو نکو توڑ کر گس کی طرح جمائی اور انڈو نکو اوپر  
 مصالحم چڑک دی جب انڈی کچا نہیں تو آگ پر اودار لے ششترنگہ بادنجان  
 بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ بیضہ مرغ ۵ عدد اور ک  
 ایکتولہ اٹھ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ لالچہ ۲ ماشہ مرغ سیاہ چار رنی گیر بان آدہ پاؤ  
 نمک لاہوری میں تولہ چار ماشہ بگینو نکو پانی میں جوش کر کے کچل لے اور نمک لاہوری  
 ملاوی اور تولہ ۴ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کر کے بکھار دی بعد اوس کے دی اور کیر لونگ  
 قیمہ ڈالی جب تیار ہو جائی مصالحم ملا کر تولہ ۴ ماشہ گھی طباق میں ڈالکر اوپر اوسکی انڈون کو

جائی پہر آگ پر رکھ کر تھوڑا مصالحہ اور نمک انڈو پر چڑھ کر دے جب انڈے پک جائیں تو آگ پر سے اوتار لے اسی طرح سے توری اور کدو کا بھی شش رنگ پکائی اگر چاشنی کرے تو ہمراہ دہی کے چاشنی دیو جو جب چاشنی خشک ہو جائی تو طباق میں تلگائے شکر پاؤ بہرہ قحط

## تیار می خاکینہ ۱

خاکینہ نمکین بیضہ مرغ دس عدد روغن زرد پاؤ بہرہ دار چینی ایک شہ لونگ لایچی ایک شہ زعفران ایک شہ پیاز آدہ پاؤ اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنر ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سونف بریاں اتولہ ۸ ماشہ انڈو نکو توڑ کر سفیدی اور زردی نکال کر مصالحہ اور اور ک کاقیمہ وریا زو سمیں ملا کر ہاتھ سے لہتہ کرے بعد اس کے گہی کو گرم کر کے انڈو میں ڈال دی اور پیرو گچہ پر سرپوش رکھے اور تھوڑا پانی دی جب یک طرف پک جائی اور دوسرے طرف پکھی رہے تو اس کچی طرف کو پٹ دی زعفران پائینیں پیکر ڈالی جب تیار ہوا تو رلی تیار می خاکینہ چاشنی ۱ بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بہرہ روغن زرد پاؤ بہرہ شکر سفید پاؤ بہرہ سمیوں پاؤ بہرہ دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زعفران ایک شہ پیاز آدہ پاؤ اور کیکٹولہ ۸ ماشہ کشنر دس شہ نمک لاپورک ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کاقیمہ باریک کر کے گہی اور پیاز میں بگھار دی پہر آب و نمک و کشنر دے کر دو پیازہ تر مصالحہ دار پکائی پہر انڈو نکو توڑ کر لت کرے پہر باقی مصالحہ اور اور ک کاقیمہ وریا زو زعفران گرم گہی میں ڈالی اور و گچہ کو سرپوش ڈھانک دی اور تھوڑا سا پانی دے جب بریاں ہو جائی چاشنی تیار کر کے آگ پر رکھی اور گرم خاکینہ کو چاشنی میں ڈالی جب چاشنی خشک ہو جائی آگ سے اوتار لے تیار می خاکینہ کرک نا تھہ بیضہ مرغ ۵ عدد روغن زرد پاؤ بہرہ شکر سفید پاؤ بہرہ پیاز تین تولہ ۸ ماشہ اور کیکٹولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ دار چینی

ایک ماشہ لونگ لایچی ایک ماشہ کشنیز دس ماشہ انڈونکو توڑ کر پاتہ سے لبتہ کرے تھوڑا سا نمک اور مصالحہ اور زعفران انڈو میں ملا کر گرم بھی میں ڈالی جب چہہ دو نو بہن جانیں تو اس وقت چاشنی تیار کر کے خاکینہ میں دی جب چاشنی اوس میں خشک ہو جاوے تو آگ سے اوتار لے فقط

## تیار می سموں شاخ عروس پوری عیرہ

سموسہ و رقی گوشت سیر بہر و عن زرد سیر بہر سیدہ سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی اور ک ایک تولہ ۱۰ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۱۰ ماشہ ماشہ نمک لاپور ۳ تولہ ۱۰ ماشہ چربی تر آدہ پاؤ گوشت کا قیمہ بنا کر پیاز اور گھی میں بگہار کر کشنیز دیکر اولٹ پٹ کرے تھوڑا پانی دیکر قیمہ کو گلائی اور پھر مصالحہ پسا ہوا ملائی اور دہنگار دے اوتار لے بعد ازاں سیدہ کو آب و نمک دیکر سخت گو نہ ہے لیکن ایک طرف کمی دے پھر ہلین سے پوریاں بنا دی اگر ہوا گرم ہو تو چربی ایک حصہ دار گھی دو حصہ ملاوے اور اگر ہوا سرد ہو دے تو چربی اور گھی برابر ملا کر ساتھ دیکر سموں بنا کر گھی میں تلے سیوہ اگر پتلہ و کشش ہو وی تو ثوابت ڈالی اور نہ سموں میں قیمہ بکے گھی میں تلے سموں لقمی گوشت سیر بہر و عن زرد سیر بہر سیدہ سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک تولہ ۱۰ ماشہ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۱۰ ماشہ ماشہ نمک لاپوری تین تولہ چار ماشہ سیدہ میں پاؤ سیر گھی بیچلے اور دودھ سے سخت خیر کرے گرمی میں آٹھ تولہ بارہ ماشہ گھی دیوی سیر بہر گوشت کا قیمہ کرے گھی اور پیاز میں بگہار کر کشنیز اور نمک ڈالکر اولٹ پٹ کرے اور سو افق کا پانی دیکر گلاوی مصالحہ پسا ہوا دیکر دہنگار دے بعد ازاں سیدہ کی پوریاں بنا کر پوری کے اندر قیمہ رکھی اور پھر آدھی پوری کو اولٹ کر سموں کی صورت

بنا کر گھی میں تلے اگر سیوہ دار بنائی پستہ کو جو کوپ کری اور کشش ثابت ملا کر سموسوں میں  
 بکھر گھی میں تلے پستہ پاؤں پر اور کشش پاؤں پر تیاری شلخ عروس  
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر سغز بادام پاؤں پر قند پاؤں پر شیر گاؤں فیروز پاؤں پر گھی کو سیدہ  
 میں ڈال دی اور ہوائی گرم میں رکھ دی بعد ازاں بارہ تولہ چار ماشہ گھی سیدہ میں  
 دودھ سے گوند ہے اور تہتری کے اوپر سیدہ کو لگا کر اوسکی اوپر نقش کر کے گھی میں نرم آگ  
 پر تلے پہر بادام کو بہو نکھچلے اور قند لیکر بادام میں ملائے اور شلخ کے اندر بہر دے اگر آدہ  
 شکر کو دودھ کے ساتھ شیرہ کرے اور کچھ سے کر کے سفیدی کرے اور شلخ عروس  
 پر غلاف کری تو کو تر ہل ہوگی تیاری پوری کشتی گوشت سیر بہر  
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار دانی  
 پیاز آدہ پاؤں اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ نخود پتہ  
 آدہ پاؤں پاؤں پر گھی سیدہ میں ملا کر ہوائی گرم میں رکھی اور بارہ تولہ چار ماشہ گھی  
 گوشت میں ڈال کر پیاز سرخ کر کے دو پیازہ پکائی آٹھ نمک کشنیز لیکر اواٹ پلٹ کر  
 اور جب گلجائی تو اوسکو دھنگار دی بعد ازاں بونٹھ کی دال کو قیمہ میں ملا کر اور سیدہ  
 کی پوریان بنا کر دو پوریوں کے اندر بہر کے گھی میں تلے سیم کے بچو کو پانچین جوش کر کے قیمہ  
 کر کے مصالحہ ملا کر دھنگار دیکر پوری کے اندر بہر کر کے اور اگر یہ بھی نہ ہو تو بونٹھ کی دال کو  
 اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے یا مصالحہ بہو لے اور دھنگار دیکر پوریوں میں بہر کر تلے  
 تیاری پوری سیوہ سیدہ ہوا سیر روغن زرد سیر بہر پستہ آدہ پاؤں بادام سقش  
 پاؤں پر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ عرق ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ پاؤں پر سیدہ  
 کو پانچ تولہ گھی دیکر پانی سے گوندہ کر روٹی بنائی اور گھی میں سرخ کر کے نہر پر پیسے اور  
 سسری دانہ دار اور گرم مصالحہ پسکر اور پستہ بادام کا قیمہ کر کے ادک کا عرق دیکر کہہ  
 چوڑی بعد ازاں باقی سیدہ کو آٹھ تولہ اور ہم ماشہ گھی ڈال کر سرو پانی سے گوندے



اور پوریان بنا کر اوس تمام چیزوں کو پوریونین بہر زنگی مین تلی تیار سی پوری سیدہ  
 سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دی دس تولہ ہوائی گرم مین سیدہ مین دیکر تہ کرے بعد  
 اوس آٹھ تولہ چار ماشہ گہی دیکر تہ کرے بہر آب گرم دیکر تہ کرے جب بستہ ہو جائی تو  
 ۸ تولہ چار ماشہ گہی اور دیکر کی دیوی بعد اوس پوریان بنا کر نرم آنچ پر گہی مین تلے  
 تیار سی پوری دال نخود دالگو پانہین جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی مین  
 بہونکر اور مصالحہ ملا کر پوریونین بہر سی اور گہی مین تلے دال نخود پاؤ بہر روغن زرد و دوسرے  
 دار چینی ۲ ماشہ نوٹنگ لالچی ۱ ماشہ اور کیکتولہ ۸ ماشہ زعفران آدہ ۱ ماشہ نمک لاپوری  
 ایک تولہ آٹھ ماشہ دہی پانچ تولہ دالگو پانہین نیم جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی مین  
 بہونکر نیم بخت مین دہی ڈالی جب دہی خشک ہو جائی اور دال بہو بجائی مصالحہ  
 ملا کر دھنگار دے اور پورینکے اندر بہر کرتے تیار سی پوری دال مسور دال  
 سوریاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر دار چینی ایک ماشہ نوٹنگ لالچی ایک ماشہ  
 زعفران آدہ ۱ ماشہ اور کیکتولہ ۸ ماشہ دالگو پانہین نیم جوش کر کے گہی مین بہون لے  
 بعد اوس شیرہ انگشت بیچ پکا کر دالگو اوس مین ڈالی اور گاہ پر کہے جب شیرہ خشک  
 ہو جائی تو دالگو سل پر پیسے بعد اوس زعفران اور مصالحہ ملا کر پوری مین بہر کرتے  
 کلہ پر باد سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیر پاؤ بہر سفید مرغ  
 ۳ عدد پستہ بادام آدہ پاؤ خشک خالص یکا ماشہ گلاب پانچ تولہ سیدہ مین پانچ تولہ گہی اور  
 انڈون کچھ سفیدی ملا کر لے اور دودھ اور بانی سی بطور مسوسہ بخت گوند ہے اور مسوسہ  
 بنائی پر سلیں سی باریک پوریان بنا کر چہری کے نوک سی نوز کی طرح تراشے اور گہی  
 مین بہونکر قند کا شیرہ پکا کر اوس مین ملائی اور نوز پوی کو گرم شیرہ مین ڈالی جب  
 شیرہ نوز کے اوپر طلا ہو جاوی تو شیرہ سے الگ کری اور میوہ ریزہ ریزہ کر کے پوری پر  
 لگا دے تیار سی پختلا وا سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دال مسور ثابت پاؤ

شکر سفید پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ پتہ ۵ تولہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ  
 پاؤ درک یک تولہ آٹہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ چربی بڑی موافق سور کو پاہ نہیں  
 نیم جوش کر کے گھی میں تھوڑی پیاز سرخ کرے اور سور کی والگو بگہار کے دو پیازہ چکاو  
 لیکن دانہ وال کے جدا جدا میں پہر مصالحہ ملا کر دھنگار دیں پہر سیدہ آب و نمک سے  
 بطور سموسہ ورتی کی سخت گوند ہے بعد اوس کے مبین سے باریک پوریاں بنا کر ساٹھ دے  
 اگر ہوا گرم ہو تو چربی دو حصہ و اگر سرد ہو تو چربی برابر وزن کے ملا کر ساٹھ دے پہر  
 بطور سموسہ ورتی کے درست کر کے بیلین سے چار گوشے کے پوریاں بنا دی اور تختہ پر بچاؤ  
 اور پوری کے اوپر دالکا دو پیازہ رکھی اور اوس میطر سائٹھ دی اور پوری بننا کر دو پیازہ  
 اوپر رکھ کر دو نو پوریوں کو ملا کر منہا و سکا چار و نصف سے بند کرے اور گھی میں تے شکر کا  
 شیرہ بنا کر چلے اوتارے اور نیم سر دشیرہ میں اولن سموسہ کو ڈال دی چھپے سے بخلاوی  
 کے درقونیں شیرہ دیوی جب شیرہ جذب ہو جائی پتہ کو جو کو ب کر کے اوپر سے چکر کرے  
 اگر سیوہ دار بنائی تو پتہ جو کو ب و کشش ثابت دو دو پوری میں بجائی دو پیازہ سور کے  
 بہر کر گھی میں تے پتہ و کشش پاؤ بہر ۵

## تیار می شیرینی ہا

امرتی وال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر چکادی پاؤ بہر  
 وال کوسل پر پیے بعد اوس کے وہی ملا کر تہہ کرے پہر دو گھڑی اوس پیسی جب پیٹھی کو تہہ کرے  
 ایک قطرہ پیٹھی کا پانی پڑالی اور وہ پانی پر ٹہ جائی تو گھی آگ پر رکھی اور پیٹھی کو کپڑے  
 میں باندھ کر کپڑہ میں سوراخ کرے اور گھی میں امرتی کی صورت بنائی اور تے اور شکر  
 میں نمیلر حصہ پانی ملا کر آگ پر رکھی جب اوس کے اوپر کف آئی تو آگ کم کرے اور کف اوس کے  
 کفگیر سے اوتارنا چاہئے اور دوہ واسطی صاف کرنے کے دینا چاہئے جب قطرہ شیرہ کا کفگیر

نجانے تو آگ اور بھی کم کر دے جب تار شیرہ کا درست ہو جائی تو انگار و پیر کہے پہر اور تیر کو  
تیار کر کے شیرہ میں ڈال دی جب وہ شیرہ سے تر ہو جائیں تو باسن میں نکالی اگر بیٹھی  
ماش کی دال کی ہو وی تو دہی نہ دی لٹو موٹی چور دال بخود سیر بہر شکر سفید  
سیر بہر روغن زرد سیر بہر دہی چکا پاؤ بہر دال کو پانی میں گلا کر باریک پیسے پہر صفائی میں  
چھانکر ایک تولہ آٹہ ماشہ گہی ڈال کر لتہہ کری پہر تھوڑا سا دہی ملا کر لتہہ کری بعد ازاں  
ایک گھڑی دم لی گہی کو نرم آپیج پر رکھ کر نکلتیاں بنا کر تلے اور شکر میں عیسر حصہ پانی  
ملا کر آگ پر رکھی جب اوس پر کف آئیں تو آگ کم کر دی اور دودھ صاف کرنے کو  
دیتا جائی جب اوس کا تار بندہ جائی تو چوہی سے اوتار لی بعد اوس کے کفگیر سے شیرہ کو  
لتہ کرے لیکن گرم رکھی تاکہ شیرہ سفید ہو جائی اور اونگلی پر لگانے سے دانہ نہ پکے پہر اوس کو  
گرم انگار و پیر کہیکر اولن نکلیوں کو ڈال کر کفگیر سے الٹ پلٹ کرے اور لٹو بانڈ لے۔

تیار می اندر سر آر ویر پن سیر بہر شکر سفید تین پاؤ روغن زرد آدہ سیر شکر کا شیرہ  
امرتی کے شیرہ کے موافق بنا کر آر ویر پن میں ملاوی بعد ازاں ایک تولہ ماشہ گہی ڈال کر  
اتنی آگ پر رکھی کہ کڑا ہائی سر نہ ہو وی اور گھڑی تک لتہہ کرے کہ نرم ہو وی  
اور پہر آگ سے اوتار کر دو گھڑی دم دی پہر خشک سیدہ خانیں بچا کر کی سے سیدہ کا  
اندر سہ بنا کر اوپر اوس کے گہی لگا کر کھڑائی میں ڈال کر تلے اندر سہ کے خمیر سے گلگلہ بچالے اگر  
خمیر نہ کو سیر بہر ہو تو سیر بہر دہی ملا کر لتہہ کرے اور گہی میں ملی تیار می پاؤ بہر  
سیدہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سیر بہر پاؤ سیر گہی میں سیدہ کو ڈال کر تلے بعد اوس کے  
گرم پانی اور نمک ڈال کر تلے پہر ساتہ تولہ ماشہ گہی دیکر سیدہ کو لتہہ کرے اور الٹ پلٹ  
کر کے گوند ہے بعد ازاں بڑا بنا کر گہی اور دہی گرم کر کے لگائی اور آگ کم رکھے آہستہ  
پکھنے دی جب ایک طرف سے کچا ہے تو سینک سے اوسیں سوراخ کرے اور امرتی کا شیرہ  
تیار کر کے بڑو کو اوسیں ڈال دی اور شیرہ کو کفگیر سے لتہہ کرے کہ سفید ہو جائی اور اوپر

غلاف سائل بمائی بعد اوس کے اتنی دیر رکھی کہ خشک ہو جائی تیاری کو ہا جا  
 میدہ سیر بہر دھن زرد سیر ہر شکر سیر بہر میدہ کو بطور نموسہ دوقی بی نمک سخت گوندہ  
 پہر سب میدہ کا ایک پیڑ بنا کر ایک سری سے بیلن سے پوریون کے برابر بنا کر کری پہر  
 دومر تباہ کا پیڑ انبائی اور بیلن پہر کرسانٹھہ دیوی اور ایک طرف سے کباب کی طرح  
 لیٹے پہر تختی پر رکھ کر تھوڑا سا ماتھہ سی گوندہ ہے کہ اسکا ڈول بندہ جاوی پہر بیلن سے  
 صاف اور درست کر کے چہری سے کہا جی کی صورت بنا کر درمیان میں اوس کے  
 سواہ کری اور موافق کے آچہ پر گہی میں تلے پر شیرہ کا نار درست کر کے کہا جی کو اوس  
 میں غوطہ دی اور پر شیرہ نکال کر ایک طرف رکھ دی اور باقی شیرہ کو کچھ سے لٹہہ کری  
 کہ سفید ہو جائی اور کہا جی پر ڈال دی تیاری سانٹھہ کہا جا میدہ  
 کی نمکیہ بنا کر کھیکر سیر رکھی اور نیم گرم گہی میں چار مرتبہ دبوئی کہ میدہ گرم ہو جائی پہر  
 گہی سے نکال کر اسکو درہم برہم کرے پہر پیڑ بنا کر اوس کے نمکیہ بناوی اور کھیکر سیر رکھے  
 چار مرتبہ گہی میں غوطہ دی کہ گرم ہو جائی پہر ماتھہ سے نمکیہ کو درہم کر کے سرد کر کے  
 اس طرح سے چار مرتبہ گہی میں غوطہ دی دی کر تہہ کرے اور شکل کے بنا کر سانٹھہ دیوی  
 تیاری شکر پارہ میدہ سیر بہر ملائی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر مغز بادام  
 پاؤ بہر دارچینی ۲ ماشہ میدہ میں ملائی کو ملائی اور دو بادام پیکر لعاب ارسکا میدہ  
 میں ڈال کر میدہ کو خمیر کری پہر دارچینی ملا کر میدہ کو لٹہہ کرے اور شکر پارہ کے صورت  
 بنا کر گہی میں بہونے پہر چاشنی تیار کر کے شکر پارہ و نیپر چٹہ ہادے شکر پارہ  
 بادام میدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤ بہر  
 دودھ سیر بہر آٹھہ تولہ چار ماشہ گہی میدہ میں ملا کر باداموں کو بھی میدہ کیسٹر پیکر  
 اوی میدہ میں ملاوی بعد ازان ملائی اور دودھ سے گوندہ ہے نیکن پہلے دودھ  
 کو اتنا جوش دی لے کہ آدہ سیر بجائی پہر شکر پارہ کی صورت بنا کر گہی میں تلے

پہر چاشنی تار بند کر کے شکر بارہ گرم ڈالی شیرہ کو گچھ سے لٹہ کر کے سفید کری اور شکر پار وینر  
 خلاف کردی شکر بارہ دیگر میدہ سیر بہر روغن زرد سو اسیر ملائی آدہ پاؤ با دام  
 پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر ملائی کو سیدہ کے اندر ملائی اور شکر کا شیرہ کر کے لعاب با دام شیرہ  
 مین ملا کر سیدہ اوس مین ڈال کر خمیر کرے اور شکر بارہ ملا کر گھی مین تلے فقط

## تیار سی شولہ ہا

شولہ گوشت سیر بہر برنج سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ  
 مہر سیاہ چار رتی چھندر و شلغم گاجر آدہ سیر دال مونگ یا مسور اور نخود پاؤ بہر مالک  
 ساگ پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ مکھن ہو کر  
 اس تولہ ہم ماشہ آٹھ تولہ چار ماشہ گھی مین پیاز سرخ کر کے گوشت کے پار چوٹکو بگھار دے  
 پھر مینوں زائین ٹرانکر اولٹ پلٹ کر کے بہونے پہر کشنیز دی بعد اوس کے موافق  
 شوربہ کے پانی ڈالی جب ایک جوش کہالی چھندر وغیرہ ڈالی جب گل جانی شوربہ  
 اور چھندر وغیرہ کو جدا کر کے شوربہ کو صافی مین چھان لے پہر آٹھ تولہ چار ماشہ گھی  
 مین معہ گوشت و چھندر وغیرہ کے لونگ سے بگھار دی اور خوب جوش کرے اور پہر  
 چانولونکو شوربہ مین ڈال کر ساگ رکوچہ ڈالی جب تیار ہو جائی دار چینی لونگ لایچی  
 مہر سیاہ پیکر سیدہ اور چانولونکا پلیودی اور آٹھ تولہ چار ماشہ گھی مین بگھار دی  
 اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم بجت ہو جائی مین تو چاشنی تیار کر کے ڈالی شکر سفید  
 آدہ سیر مین آدہ سیر تیاری شولہ مہر عطر برنج سیر بہر روغن زرد پاؤ سیر شکر سفید  
 آدہ سیر کشنیز آدہ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ زعفران ایک ماشہ چانولونکو  
 آدہ ہی گھی مین لونگ و دار چینی ڈال کر تھوڑا بہن لے بعد اوس کے پانی دیکر گلاوی پہر  
 شکر کو تھوڑا گھی اور زعفران دیکر چانولونک مین ڈال دی اور مصالحہ پیکر ملاوی اور تیار

کرنے جب شولہ کو قاب میں نکالی پتہ کے ٹکڑے کر کے اوپر چڑھ کر شولہ گوشت  
نخودی گوشت ڈیڑھ سیر برنج ڈیڑھ پاؤر وخن زرد آدہ سیر چند شلغم کا جر آدہ سیر ہار چینی  
دار چینی ۵ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ چار ماشہ پیاز باؤبہر  
اورک تین تولہ چار ماشہ دال مونگ سور و نخود باؤبہر بیضہ مرخ ایک عدد کشت نیز تین تولہ  
سم ماشہ نمک لاهوری چھہ تولہ آٹھ ماشہ گوشت کے بڑے پارچہ بنا کر آٹھ تولہ سم ماشہ  
گہی میں پیاز کو سرم کر کے گوشت کو بگہار دے پھر تینوں دالیں ڈال کر کشنیز دیکر بھونی  
پھر سوافق شوربے پانی ڈال کر ایک جوش دی پھر چند روغنیرہ ڈال دی پھر شوربہ کو صافی  
میں چھانی پھر سہ گوشت کے آٹھ تولہ چار ماشہ گہی میں لونگ ڈال کر بگہار دے اور  
خوب جوش دی پھر چانول ڈالی جب نیم بخت ہو جائیں تو چند روغنیرہ ڈالی جب تیار  
ہو تو مصالحہ پسا ہوا اور چانول کا پلیو ڈال کر آٹھ تولہ سم ماشہ گہی میں بگہار دے اور  
آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر گہی میں پیاز سرم کر کے بگہار دے پھر آب و نمک کشنیز ڈال کر  
دو پیازہ پکائی اور پیاز اور درک یک قیمہ کو بہتر پر پیسے چار تولہ دو ماشہ قیمہ کچے گوشت کا  
اور ۸ ماشہ چربی بکری کی اور ایک تولہ ۸ ماشہ بھونے ہوئے چنے کا بسین اور مصالحہ اور  
سفیدی انڈی کی دیکر کوفتہ بنائی اور تھوڑا شوربہ گوشت کا دیکر آگ پر رکھے اور کوفتہ  
اوسیں ڈالی سہ شوربہ بکے گہی میں بادام پیکر لعاب کرے جب کوفتہ گل جائی اور  
لعاب تھوڑا رہے پسا ہوا مصالحہ دی جبکہ شولہ کو قاب میں نکالی کوفتہ کو سہ لعاب کے  
اوپر رکھی اگر چاشنی دار کرے تو جب چانول نیم بخت ہو جائیں تو چاشنی دی اور کوفتہ نکلے  
سوافق چاشنی ہمراہ بادام کے کوفتہ نہیں بھی دی شکر سفید تین پاؤر اور لیموں پاؤبہر  
کچھڑی داؤد خانی گوشت ڈیڑھ سیر کچھڑی مونگ سیر بہر روغن زرد سیر بہر  
ساگ سویہ پالک آدہ پاؤ بیضہ مرخ ۴ عدد دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ رنخزان  
دو ماشہ پیاز پاؤبہر اورک تین تولہ سم ماشہ کشنیز ۳ تولہ سم ماشہ لہسن ۳ تولہ سم ماشہ

نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ سیر بہر گوشت کو کشنیز اور پیاز اور ک نمک و گہی و دیگر بخنی پکائی بہر  
دہی گہی میں بگہار می بعد اس کے آدھ سیر گوشت کا قیمہ کر کے نیم بخت و نیم خام کر کے مصالحہ  
ملائی انڈو کو بائیں جوش و دیگر سفیدی دور کری اور قیمہ کو انڈو سپر چڑھادی قی قیمہ کی تکیا  
بنائی اور گہی اور لونگ ورتھوڑا سا شور بہ بخنی کا ڈالکر کھو کو بگہار دی در پھر مصالحہ و دیگر  
کرے اور کچھ کچھ شور بہ در مصالحہ اور درک و رساگ و دیگر گلگائی جب پانی تھوڑا رہے تو زعفران  
اور تکیاں گوشت کی ڈالی اور باقی گہی میں لونگ کا بگہار و دیگر دم لگائی جب کچھڑی  
قاب میں نکالی تو انڈو کو چھڑی دو کرے کر کے اوپر کھدی کچھڑی مقشر گوشت سیر بہر  
روغن رز دادہ سیر کچھڑی دال سوگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ زعفران دو ماشہ پیاز  
پاؤہر اور ک تولہ ۸ ماشہ کشنیز تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی نمک لاہوری ۵ تولہ گوشت کے  
پارچہ بنا کر پیاز اور ک کشنیز نمک و گہی و دیگر بخنی پھر شور بہ کو صفائی میں چھانکر سہ گوشت کے  
بگہار کر شور بہ سے گوشت کو جدا کرے پھر گوشت کو گہی اور پیاز اور آب کشنیز اور مصالحہ و دیگر دھوا  
سفید مصالحہ دار کجائی اور زعفران دی اور کچھڑی کو شور بہ میں گلگائی اور ثابت مصالحہ  
اور گوشت کا دو پیازہ ڈالکر اور ایک چم و دیگر دم پر لگائی پھر اوپر گہی و دیگر چار گڑھی نمک  
دم پر کھئی جب گہی بطور زیرہ بریانی کے آواز دی چوہی سے اتار لے کچھڑی گجراتی  
کچھڑی سوگ شستہ سیر بہر دارچینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤہر  
اور ک تولہ ۸ ماشہ لہسن ۳ تولہ نمک ۳ تولہ ۸ ماشہ زیرہ ایک تولہ ۸ ماشہ گہی میں لہسن اور دال  
ڈالکر ہوتی جب سرخ ہو دی لچھو پیاز کے اور مصالحہ ثابت ڈالی جب یہ بھی سرخ ہو دی تھوڑا  
زیرہ دی بعد اس کے زیرہ اور پیاز و لہسن و گہی دال سے جدا کرے اور چانول دھو کر ڈالی  
تھوڑا سا الٹ پلٹ کر می پیانو لہسن اور زیرہ ڈال دی اور پانی گرم گلانی کے موافق و دیگر  
بعد کھانے کے دم پر لگائی اور باقی گہی اوپر سے دی تیار می شولہ کچھڑی جہانگیر  
گوشت سیر بہر کچھڑی دال سوگ سیر بہر سک تین پاؤہر دارچینی دو ماشہ لونگ لالچی دو ماشہ

پیاز پاؤ بہرادرک یک تولہ ۴ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میر  
 پیاز سرخ کر کے گوشت کے پارچوں کو بگہار دی بعد اوس کے آب نمک و کشنیز دیکر الٹ بلٹ  
 کر کے پانی موافق گلائیکے دیکر گلائی پہر پاؤ بہر گھی میں لگ کا بگہار دی جب پنج گہائی تو کچڑ  
 دہو کر ڈالی جب کچڑی پک جائی تو دارچینی اور لونگ لایچی پسکر دی باقی گھی کو بگہار ڈالی  
 اور پکائے کچڑی بے آبی گوشت سیر بہر کچڑی دال مونگ و سیر گھی سیر بہر پیاز سیر بہر  
 دارچینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ مرج سیاہ چار رتی اورک تین تولہ ۴ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ  
 نمک لاہوری پا پنج تولہ گوشت کا بار یک قیمہ بنا کر نمک و رادرک کا خرق اور کشنیز لاکر چار  
 گھڑی رکھہ چھوڑی پہر کچڑی کو گھی میں بہونکر قیمہ گوشت کا کچڑی میں لای اور پیاز کا  
 قیمہ ور پیاز ہوا مصالحہ ڈالکر موافق کے آنچ دی جب پانی گوشت کا خشک ہو جائی اور کچڑی  
 کھجائی چار طرف دیگی کے انگاری رکھ کر اور صفائی سر پوش پلٹ کر دم دی و سر پوش کے  
 نوک میں لنگ باندھ کر دیگی میں شکائے جب کچڑی تیار ہو جائی گھی کو داغ کر کے ڈالے  
 طاہری گوشت سیر بہر چانول سیر بہر تین پاؤ مونگ کی پڑیاں آدہ سیر دارچینی  
 ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرج سیاہ چار رتی پیاز سوا سیر درک یک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ  
 ۸ ماشہ ہلدی ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ ہلدی کو پانی میں پسکر گھی میں پہونے  
 بعد اس کے گھی کو صفائی میں چھانکر آدہ سیر گھی دیگی میں ڈالکر پیاز کو سرخ کر کے گھی میں  
 سے نکالے پہر گوشت کے پارچوں کو گھی میں ڈالکر لونگ بگہار دے پہر آب نمک و کشنیز  
 آٹ بلیٹ کر گہائی موافق چانول کو پکائے کے ڈالکر جدا کرے پہر مونگ کے بڑوں کو باقی گھی میں  
 بہونکر بخنی میں ڈال دی اور درک و رہونی ہوئی پیاز دیکر چانول ڈالے جبکہ کچا  
 تو بپا ہوا مصالحہ دیکر پہر طاہری پکائے۔

### تیاری مرہ با

مرہ انہ کیریاں سیر بہر شکر سفید دو سیر کیریوں کے لوز میں بنا کر کانٹھی سے کوچی اور



چونکہ پانی نہیں ڈال دی پر کیر لونیو پانی میں جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بنا کر  
 کیر کیو شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی پر اسکو ڈوبار کے پیر لوز کو شیریں ڈال کر نرم آگ  
 پر ایک جوش سے جب لوزیں گھجائیں سر دکر کے اتار لی مرہہ انتاس انتاس نیم بخت ہنر  
 شکر سفید ڈالی سیر بہر انتاس کے ٹکڑے کر کے کانٹھی سے کوچے پر چونکہ پانی نہیں چار گھڑی تک  
 رکھی پر اس پانی میں موافق کا جوش دی اور پیر پانی سے نکال کر سر دکرے اور جوش کے  
 پانی میں شکر کی چاشنی تارہ بند تیار کر کے سر دکرے اور تھوڑا سا لیمون کا عرق دی اور پیر  
 آگ پر رکھے اور انتاس کے ٹکڑے شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی اور سر دکرے باسن میں نکال  
 لے اور اسی طرح سے مرہہ سیگا اور تربوز کا اور کدو کا تیار کر سکتا ہے مرہہ مکر کہہ  
 مکر کہہ سیر بہر شکر سفید دو سیر ہی ڈیڑھ سیر تک پاؤں پر لیموں ایک مکر کہہ کو ایک ہانڈہ میں  
 ڈال کر پا ہوا نمک ہی تھوڑا پانی ڈال کر چار گھڑی تک ہانڈی کو ہلادی پر اس پانی کو جدا کر کے  
 چونکہ پانی ڈالی اور بعد ایک گھڑی کے چونکہ پانی خالی کر کے دہی ڈالی بعد اس کے  
 شکر آٹھ تولہ چار ماشہ ڈال کر جوش دی اور پیر شیرہ سے نکال لے اور باقی شکر کا شیرہ بنا کر مکر  
 کہو مکر شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دیکر سر دکرے اور باسن میں نکال لے مرہہ کیلہ  
 کیلہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر لیموں ایک عدد کیلہ نکو دو پارہ کر کے دیگچہ میں تھوڑا  
 پانی ڈالی اور باقی پیر کہانتس چھا کر کیلہ نکو اوپر رکھ کر ایک جوش دی کہ پانی کی بہا پ  
 کیلہ نکو پہنچے پیر چاشنی شکر قطرہ بند کر کے عرق لیمون کا دیکر کیلہ کے ٹکڑے نکو چاشنی میں ڈال کر  
 ایک جوش دی اور سر دکرے باسن میں نکال لے مرہہ فالسہ - فالسہ نیم بخت سیر بہر  
 شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کر کے آگ سی اتار لی اور فالسہ نکو آدہ گھڑی تک دس گڑم ڈال  
 میں کہے جب فالسہ گھجائیں سر دپانی سے دہوی پر شکر کی چاشنی قطرہ بند کر کے ایک جوش  
 دی پیر چاشنی میں فالسہ نکو ڈال کر ایک جوش دی پیر چاشنی سے نکال کر الگ کرے کہ سر د  
 ہو جاویں بعد سرد ہونیکے چاشنی ڈال کر باسن میں رکھ دے ۔

## تیار می حلوائی ہا

حلوائی منٹ میدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر شک  
 خالص دوا شہ اور گلاب یک پاؤ گہی کو میدہ میں ڈالکر پانی سخت گوند ہے پھر روٹی بنا کر  
 اسی توی میں پکائی اور پھر اسی کوٹ کر چپنی میں چھانی کہ روانا کل آئی اور میدہ دور  
 ہو جائی روی کو گہی میں بہون شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملا دی اور حلوی میں  
 ڈال دی پھر شک خالص و گلاب یک کوز میں کاٹلے اگر بین کا میٹھا بنائی تو بہتر ہے  
 آرد بخود پاؤ بہر میدہ تین پاؤ حلوائی قماچ قماچ یعنی گندم سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید  
 سیر بہر قماچ یعنی گندم کو خشک کر کے اور ہاتھ سے ملکر دانہ نکالی اور گہی میں بہون کر شکر کا شیر  
 تیار کر کے اوس میں ڈال دی اور عرق لیوں ندی حلوائی زر وک گاجر سیر بہر  
 گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر میدہ تین تولہ ہا شہ گاجر و نکو پانیں جوش کر کے دیکچو میں  
 ڈالی اور کفچہ سے لہتہ کری بعد اوس کے سفیدہ اور گہی ڈالکر بہون پھر شیرہ مار بند کر کے ڈالے  
 جب بتہ ہو جائی تو چولہی سی اوتار لی اگر لوز بنا نا چاہے تو شہد کے آدہی وزن برابر شکر  
 دی حلوائی شکر قند شکر قند کو بھی اوس طرح سے تیار کرے حلوائی اور ک  
 اور ک سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید سیر بہر تھوڑی پانیں اور ک کو جوش کرے پھر اسی  
 آب جوش میں پیسی تین تولہ ہا شہ سفیدہ ملا کر گہی میں بہونی بعد اوس کے شیرہ مار بند  
 کر کے اوس میں ڈالی اور آگ سی اوسی اوتار لی اگر آدہ شہد اور شکر دی تو لوز بنا سے  
 حلوائی بادام مغز بادام پاؤ بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ گہی ڈیڑھ پاؤ بادام کا چھلکا اوتار کے  
 پیسے اور شکر کا شیرہ پکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالی اور کفچہ سے اسی لہتہ کرے اور پھر گہی  
 دیکر حلوانائی اگر پانی سمیت گہی دیکر چولہی سی اوتار لی تو چھپے سے کہانیکی قابل ہو  
 اگر لوز بنائی تو آدہ شہد اور آدہی شکر ڈالی اور حلوائتہ کا اس طرح بناے حلوائی کشمش

کشمش پاؤں پر رغن زرد آدہ پاؤں شکر آدہ پاؤں کشمش کو گھی میں ڈالی اور کچھ سے لبتہ کرے  
 اور نرم آگ پر بہوئے جب خوب لبتہ ہو جائی تو شیرہ تار بند بنا کر ڈالی اور لبتہ کو سے  
 جب بستہ ہو جائی تو چوہی سے اوارے اور اگر گوز بنائی تو آدہ شہد اور آدہ ہی ٹکڑی  
 حلوائی شیر شکر گاویش سیر بہ قند سفید پاؤں سرخ بادام چہ تولہ آٹہ ماشہ رغن زرد  
 آدہ پاؤں دودہ کو جوش دی کہ چھپے آٹہ آئی لیکن ملائی نہ بڑی قند کا شیرہ تار بند بکا کر  
 ایک لکڑی کی آچھ دی اور جب شیرہ لجا جائی پھر پاؤں پر شیرہ اوسیطر ڈالی پھر دو بادام پیکر  
 باقی دودہ میں ملا کر اوسیطر سے شیرہ ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائے آگ سی اوارے  
 اگر شیرہ کو تھوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیوے کہ چھپے کو لگے تو قند  
 اور باقی شہد کو شیرہ تار بند کر کے اوسیطر سے پکائی تو صورت حلوائی قند منی ہو گا حلوائی  
 مخمور و خوبریاں سیر بہ قند سفید سیر بہ دودہ دو سیر گھی ڈیڑھ سیر پتہ آدہ پاؤں قند سفید  
 شیرہ تار بند بکا کر چنے کے آٹے کو پائیں ملا کر شہد کی مانند گاڑھا کر کے باریک تار کی طرح شیرہ میں  
 ڈالی وزن ایک پاؤں کفگیر سے حل کرتا جائی پاؤں گھی آچھ دی کہ پانی آئی کا خشک ہو جائی  
 اور شیرہ کی تری رہے پھر پاؤں بہر تاجی کا اوسیطر پانی ملا کر تار بند کر کے پائیں ڈالی اور  
 کفگیر سے حل کرتا جائی پھر تھوڑی آچھ دی اوسیطر چار مرتبہ پاؤں بہر تاجی کا ڈالی پھر تین  
 چار ماشہ چنی کا آٹا پانی میں ملا کر جدا کر لیں لیکن آچھ دو لکڑے کے کرے تو حلوائی عھض ہو گا  
 اور باقی آٹا چنی کا ڈال کر گھی دی اور کفگیر سے لبتہ کرتا جائے ایک لکڑی آچھ دو در کرے جب  
 حلوائی خوب بہون جائی اور سخت ہووی تو ایک تولہ آٹہ ماشہ گھی دیکر آگ سی اوارے  
 اور پتہ کر کے اوپر سے ڈال دے حلوائی بادام مغز بادام تین تولہ ماشہ خوریا تین تولہ  
 چار ماشہ گھی تین تولہ ماشہ میدہ تین تولہ ماشہ خوریا بادام تھوڑی پائیں تر کر کے  
 رات بہر اوس میں رکھی صبح کھجور می کی گوٹھیاں و بادام کا سرخ پورے دور کر کے اوسے  
 رات کے پائیں پیسی اور اوس پائیں پکائی بعد اوس گھی میں بہونی پھر اوس بیوہ کو پی

دو گہی میں ڈالکر لہتہ کرے جب بستر ہو جائی تو چوپلہ سے اوتار لی جس شخص کو دماغ  
خالی ہو جادی تو وہ سات روز تک صبح کو گرم گرم کھائے سات دن میں دماغ اچھا ہو جاتا  
حلوامی نشاستہ نشاستہ سیر بہر قند سفید سیر بہر گہی سیر بہر دودہ چار سیر زعفران  
دس ماشہ نشاستہ کو پانی میں ڈالکر رکھ چوڑی جبکہ نشاستہ پانکے تہہ میں بیٹھ جائی اور پانی  
کھانگ نیلا ہو جائی تو اس پانی کو دو رکھے اور پانی ڈالی جب وہ پانی بھی نیلا ہو جائی  
دوسری دور کرے پھر نشاستہ کو صفائی میں چھانکر دیکھ میں ڈالی قند اور شیرہ اور گہی کر  
آگ پر رکھ کھینچے مارتا رہی جب بستر ہو جائے زعفران و رنگاب ڈالی اور بستر بادام ویرے  
ڈالکر آگ سے اوتارے حلوامی سادہ نرم نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر  
نشاستہ کا میدہ بنا کر گہی میں بہونی اول تہوڑا گرم پانی ڈالی پھر آٹھ تہوڑی دیکر شیرہ باندھ  
کر کے لہتہ کری جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتار لی تیار سی حلوامی نخود سبز  
ڈال نخود سبز سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر دال کو دیکر گرم میں نیم بریاں کر کے  
میدہ کرے پھر گہی میں بھجھ کر کا شیرہ ڈالکر لہتہ کری جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتارے  
تیار سی حلوامی مبین ارد نخود سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر دودہ دو سیر مبین  
گہی میں بہو کر دودہ کو خوب جوش کر کے آگ سے اوتارے اور او میں شکر لائی اور کھجور  
دی پھر بہونے ہوئی مبین دودہ میں ڈالکر لہتہ کرے جب بستر ہو جائی تو آگ سے اوتارے  
حلوامی بے روغن بربخ سیر بہر شکر سفید سیر بہر تخم ریحان دس ماشہ چانلو کو نکو پیکڑا  
خالی پن بہتی کے موافق پانی میں جوش کری پھر اس میں کھانکر سرد پانی سے دھوی پھر شکر  
کا شیرہ بنا کر چانلو کو اس میں گلابی پھر تخم ریحان ہو کر ڈالی جب حلوامی ہو جائے آگ سے اوتارے

### تیار سی فالودہ فرنی و حریرہ و پن بہتہ

فالودہ نشاستہ سیر بہر شیرہ چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ چار ماشہ آب دو سیر نشاستہ  
کو دو سیر دودہ اور پانی دیکر اور آدہ سیر قند لاکر موافق کی آگ پر رکھی اور کھینچے مارتا جائے

تاکہ گندہ ہو جائی پہر باقی دودھ ملا کر جب شہد کی طرح گاڑا ہو جائی تو چوبلی سے  
اوتارے اور باقی قند کا شیرہ پکا کر چنے کا آٹا اور بادام ہونکا ریزہ ریزہ کیسے اور پیسے چھڑیں  
دیوے تیاری فالودہ سفید دانہ باریک برہنہ اوس کے سیدہ کے نشاستہ  
پاؤ پھر شیر دیویر قند سفید دیویر چانوں نوٹکی دانوں کو اور نشاستہ کو دودھ اور پانی میں ملا کر آگ پر رکھیں  
اور کھجور سے لٹ کرے تاکہ پچائے بعد ازاں سرد کر کے قند کا قوام اوس میں ملائے۔  
تیاری فرنی شیر سیر برہنہ تیل چار ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چانوں نوٹکی باریک  
ڈالکر پانی سے دھوئی اور پھر صافی میں چھان لے کر اُس پانی کو چانوں نوٹکی میں ملا کر آگ پر رکھیں  
کر کے صافی میں چھانی یہاں تک کہ تمام دودھ چانوں نوٹکی صافی سے نکل آوی اسٹینکو  
دودھ میں ڈالکر پھر چانوں نوٹکی دودھ میں ڈالکر آگ پر رکھیں اور چھپچھپاتا رہی تاکہ پک جائی  
پھر قند کا شیرہ پکا کر ڈالی اور خوجو نہیں جائی۔ حریرہ نشاستہ آدہ پاؤ گھی آدہ پاؤ  
شکر سفید پاؤ شیرہ ڈیڑھ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ ایکٹ زعفران ایک ماشہ سونہ  
دس ماشہ نشاستہ کو پیکر گھی میں بھونے اور پھر آگ سے اڑا کر سرد کرے پھر تھوڑا  
گرم دودھ ڈالی اور تھپہ کری پھر آگ پر رکھیں ایک جوش دی جب نیم پخت ہو جائی  
شکر کا شیرہ کر کے ملاوی اور پھر مصالحہ پیکر ڈالی بین بہتہ برہنہ باریک سیر پھر شکر سفید  
دیویر شکر خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکر سفید کا شیرہ تار بند کر کے شک گلاب میں  
پیکر دی اور شیرہ کری پھر چانوں نوٹکی پانی جوش کر کے صافی میں باندھے اور سرد پانی  
سے دھوئی اور شیرہ میں ڈال دی اور قاب میں نکالے۔

### تیاری کھجور و گلگلہ وغیرہ

کھجور سی سیدہ سیر برہنہ آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر چھلے شکر کا شیرہ تار بند کر کے  
پھر ساتھ تیل آٹھ ماشہ گھی سیدہ میں ملائی اور پھر شیرہ سیدہ میں ڈال کر سخت گوند  
اور پھر کھجوریں بنا کر گھی میں تیلے کھجور خاصہ۔ سیدہ ڈیڑھ سیر شکر سفید آدہ

گہی سیر بہر سیدہ میں سات تولہ آٹھ ماشہ گہی ڈالی پھر گٹھری بہر کے بعد پانی کا چھینٹا دیکر دو گٹھری  
 دم دی پھر شکر سفید خشک ملا کر دو گٹھری لنتہہ کری تاکہ سیدہ بستہ ہو جائی پھر دودھ سی گونٹا  
 اور دو گٹھری تک خوب کی دی اگر ملائی ایک تولہ آٹھ ماشہ یا دہی دھو تو بہتر ہے پھر خمیر سخت کر کے  
 کچوریں بنائی اور گٹھری بہر رہنی دی بعد اوس گہی میں تے تیاری گلگلہ سیدہ سفید  
 سیر بہر شکر سفید سو اسیر گہی سیر بہر دودھ تین پاؤ دار چینی دو ماشہ خمیر نان تین تولہ ہم ماشہ سیدہ  
 میں خمیر ملا کر پانی اور دودھ سے شہد کی مانند لنتہہ کری چار گٹھری تک دم دی تاکہ سیدہ خمیر ہو جا  
 پھر ہاتھ سے خوب لنتہہ کرے پھر شکر کا شیرہ تار بند پکائی ایک لکڑی کی آچر کر گہی کا شیرہ سخت ہو جا  
 پھر سیدہ کو آہستہ آہستہ شیرہ میں ڈالی کفگیر سے لنتہہ کرے جب شہد کی طرح سے گاڑا ہو جا دیکھ کو  
 آگ سے اذکارے جب سرد ہو جا گلگلہ بنا کر موافق کی آگ پر گلگلہ تے گلگلہ بنیہ  
 پینر شیرہ تک سیر بہر شکر سفید سیر بہر لمبوں سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ یک ماشہ کشنیر اتولہ  
 آٹھ ماشہ گہی سیر بہر سیدہ تین تولہ ہم ماشہ پینر کو پانچ پیسے اور پانی ہوا مصالحہ  
 ملائی پھر سیدہ اور پانی ڈالی اور ہاتھ سے خوب لنتہہ کرے اور شکر کا شیرہ تار بند  
 کر کے تیار رکھی اور گہی میں گلگلہ تل کے گرم گرم شیرہ میں ڈالتا جائی جب گلگلہ شیرہ  
 میں گھجائی تو استعمال میں ملائی تیاری گلگلہ جوار جوار خورد سیر بہر تبا سے  
 ڈیڑھ پاؤ گہی آدھ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانچیں بہگو کر کوٹے تاکہ چمکا او تر جائے  
 اوسکے دانوں کو تھوڑا سا کوئی پھر پانچیں جوش کرے جب گھجائی میں تھوڑا دہی دے پھر پانی  
 سے جدا کر کے کوٹے پھر تبا سے ملا کر پیسے جب خوب حل ہو جائی طباق میں نکال کر تین تولہ  
 چار ماشہ وہی ملائی پھر صفائی میں محکم باندھے اور سر پوش ٹوک میں باندھ کر دیکھ  
 میں لٹکائی اور پانی دیکھی میں بہر کر جوش کرے کہ بہا ب و سکی آگے کو بہو پچے جب آٹا  
 گرم ہو جائی تو گرم پانی نکال کر لنتہہ کرے پھر تین تولہ ہم ماشہ گہی ملا کر باقی گہی میں گلگلہ  
 تے تیاری گلگلہ آٹھ سیدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر آٹھ کارس

تین سیر دار چینی دوا ماشہ میدہ اور آنبہ کارسل و درار چینی ملا کر لہتہ کری اور گلگلہ بنائے  
 پہر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالی جب شیرہ خشک ہو جائے نکال لے  
 تیاری گلگلہ آنبہ دیگر میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارسل تین سیر  
 دار چینی دوا ماشہ پیٹی ڈال ماش ڈھائی سیر شکر اور دار چینی اور آم کارسل و پیٹی میدہ ملا کر لہتہ  
 کری اور گہی میں گلگلہ تلے گلگلہ آنبہ دیگر میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر آم کارسل  
 آدہ سیر دار چینی ۲ ماشہ پاؤچ تولہ ہی میدہ میں ڈال کر لہتہ کری تاکہ سب میز ہو جائی پہر دار چینی  
 ڈال کر گلگلہ تلے تیاری گلگلہ خاصہ دی کہو یہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آٹھ ماشہ مغز بادام ۲ تولہ  
 ۴ ماشہ شکر سفید آدہ سیر روغن زرد پاؤچ کہوئی میں نشاستہ ملا کر لہتہ کری مغز بادام کے چمکے آٹا  
 کر تیار کر گہی ہر گلگلہ میں بادام کہہ کر گہی میں ملی اور شیرہ تار بند بچا کر گلگلہ اوسیس ڈالی اگر گہی  
 میں وقت گلگلہ تلنے کے تھوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے تیاری گلگلہ دی ماوی کہو یہ شیرہ  
 وہی چکا آدہ سیر میدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زرد تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دوا ماشہ  
 شیر آدہ پاؤ دہی اور کہو یہ کو میدہ میں ملا کر لہتہ کرے اور ہر گلگلہ میں ایک ایک دم  
 رکھ کر گہی میں تلے شیرہ تار بند بچا کر گلگلہ اسیس ڈالنا جائی تیاری گلگلہ پیٹی ماش  
 — وال ماش کی پیٹی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر سفید مرغ ایک دو پیٹی کو  
 صافی میں چھانکر انڈیکسی سفیدی ملا کر لہتہ کرے کہ آبلہ اوٹھ آویں پہر گہی میں تلکر  
 تار بند شیرہ میں ڈالنا جائی تیاری موئی گلگلہ میدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید  
 آدہ سیر شیرہ دوسیر دہی چکا آدہ پاؤچ تولہ ہی میدہ میں ڈال کر لہتہ کرے پہر دہی دیکر لہتہ  
 پہر دودھ کو اتنا جوش دی کہ چمچہ پٹنے لگے پہر شکر ملا کر جوش دی پہر نیم سر در کہے میدہ میں ملائی اور خوب  
 لہتہ کری کہ آبلہ اوٹھ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے گلگلہ برج آرد برنج سیر بہر گہی آدہ سیر شکر  
 سفید ڈیڑھ سیر دہی دوسیر دار چینی دوا ماشہ آرد برنج میں ایک تولہ آٹھ ماشہ ہی دیکر چار گہر  
 تک ہی ڈال کر لہتہ کرے پہر دار چینی پسکر ملا دی اور چار گہری تک لے کر پہر گلگلہ بنا کر گہی

میں تے اور طباق میں نکالے پہر شکر کا شیرہ نار بند بنا کر چھپے گل گلہ پڑا تا جا ہی کہ شیرہ  
 او میں خشک ہو جاوی تیار می بڑہ وال ماش دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ  
 پاؤ پہر سفید مرغ پانچ عدد درک یکتولہ ٹہہ ماشہ مرج سیاہ آٹہہ رتی دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی  
 دو ماشہ کشنیز ایکتولہ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ دال کو بار یک پیسہ نمک حر دار چینی  
 اور لونگ لایچی کو پیکر ملائی اور خوب لنتہ کرے کہ آبلہ اور ٹہہ آوی پہر ایک ہڈ کی سفید  
 ملائے پہر پیالہ میں ایک ہڈ کی سفید کی تہ لگا کر پیٹی کو سفید می پر کر کہ بڑہ بار کیا چائی  
 برابر تیار کر کے بھونا ہوا دھنیا اور مرج جو کوب کر کے اور تیلہ درک کا او سپر چکا کر او پر  
 تھوڑی سفیدی انڈی کی دیکر پیالہ کہ اولٹا کر کے بڑہ کو گھی میں ڈالی اور آگ پر بہت جلد  
 تلے تاکہ سب بڑہ پک جائی اور پیٹی کو لنتہ کرتا جاوی تیار می بڑہ پیٹی ڈھانی سپر  
 بنولے پاؤ پہر شکر سیر پہر گھی سیر بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ درک تین تولہ ۲ ماشہ  
 کشنیز ایکتولہ ماشہ نمک ۵ تولہ ۲ ماشہ دہی سیر بہر بنولونکو پانی میں جوش کرے اور پیکر  
 پیٹی میں ملائی اور درک کا عرق ملا کر لنتہ کرے دو گھنٹی بعد مصالحہ ملا کر حضرات ۳ تولہ  
 چار ماشہ ملائی اور دو گھنٹی تک دم دی پہر لنتہ سے بڑہ بنا کر گھی ملا کر آب و نمک میں  
 ڈبو کر دہی میں ڈالی بعد ازاں دہی سے نکال کر صاف کرے اور پہر آگ پر گھی میں تکر  
 حکر کے شیرہ میں ڈالی اگر لونگ کی بڑہ پکائی چوتھائی دہی دی بڑہ جھراتی دہی بڑہ  
 نقاشہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پتہ تین تولہ ۲ ماشہ نقاشہ کو پیکر دہی  
 میں ملا کر لنتہ کرے پہر بڑہ بنا کر گھی میں آگ شکر کا نار بندہ شیرہ کر کے بڑہ کو او میں ڈالی کہ شیرہ او میں  
 خشک ہو جا پہر خشک خالص گلاب میں پیکر دی پتہ کو بہن کر زیرہ کر کے اور پھر کد اور گلاب  
 پکائی تو بجائی شیرہ کے نمک پیکر بانی ڈال دی جب بڑہ تلے تو آب و نمک میں غوطہ دیتا جاوی

### تیار می کہنڈ ویسا اور کوچہ پا

کہنڈ وی شاہ جہانی - آرد نخود پاؤ بہر دہی ڈھانی سیر دار چینی ۲ ماشہ لونگ



الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ایکاشہ گہی ڈیڑھ پاؤنک لاہوری ۳ تولہ چاراشہ بسین کوپانیمیں ملا کر  
جوش دی پر کھنچر سے لہتہ کرے جب بستہ ہو جائی تو تختہ پر ڈال کر لوزیں بنائی پر گہی میں ٹکر  
تہوڑا بسین کہ جو دیکھ میں رہ گیا ہو پانی اور نمک و ردہی صافی میں چھانکر سیٹھے کے پیچ سے  
گہی کو بگھار دی اور شوربہ وس میں ڈال کر ایک جوش دی پر لوز و نکو اوس شوربہ میں ڈالی  
کہ کچا سی اوپر سے مصالحہ دی کر اوتار لی کہنڈ رومی ٹونگ آرد سوٹنگ مشستہ پاؤنک پر  
دوسیر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ ٹونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ملدی سی  
ہونی دس ماشہ ادک کتری ہونی تین تولہ چاراشہ نمک لاہوری ۳ تولہ ۴ ماشہ آرد سوٹنگ  
اور عرق ادک بانیمیں ملا کر واقع کے آگ پر جوش دی اور کوڑی پر نکلی جب بستہ ہو جا تو  
لوزیں بنا کر گہی میں سے اور لکیتولہ آٹھ ماشہ آرد سوٹنگ ہی میں ملا کر اور پانی ڈال کر صافی میں چھانکر  
اور آگ پر رکھی جب جوش لگے تو گہی میں ٹونگ بگھار کر شوربہ کو اُس میں ڈالی اور ایک جوش دیکر نویر  
ڈالی اور پر ایک جوش دیکر سپا ہوا مصالحہ ڈال کر اوتاری کہنڈ رومی چاشنی دار  
آرد سوٹنگ مشستہ پاؤنک پر دہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ  
ٹونگ لایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سوٹنگ کی آٹی کوپانیمیں گھول کر لکیتولہ آٹھ ماشہ  
دہی ملا کر جوش دی ورنہ نہ کری جب بستہ ہو جاوی لوزیں کا ٹکر گہی پر شکر کا شیرہ بنا کر اگلان پر  
رکھی اور دہی کو صافی میں چھانکر مصالحہ ملا کر تیار رکھی پر لوزنگو گہی میں ملکر شیرہ میں ڈالی  
جب شیرہ لوز میں جذب ہو جائی تو دہی ملاوی تپاری رکھو چے آرداش مشستہ دوسیر  
روغن زرد آدہ دوسیر دار چینی ۲ ماشہ ٹونگ لایچی ۲ ماشہ ادک لکیتولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی  
پیاز آدہ پاؤنک دس ماشہ نمک ۳ تولہ ۴ ماشہ برگ قبول بسین ورق آرداش میں عرق ادک  
اور نمک و آدہ مصالحہ پیکر ملا دی پر پانی سے خمیر کرے اور شکر قند و کس صورت بنا کر گرم  
پانی میں چمکے پر گہی سی اوتار کر پاؤنک پر ڈالی ٹال کرے جب تہوڑا سخت ہو جا تو آگ پر رکھے جب  
کچا سی تو پانیسی نکال کر کتری کا ٹکر تہوڑی گہی میں سے اور باقی گہی میں ملے ہوئے پر سپا رکھو گہی میں

ہو کر گئی ہے جدا کر کے اور کوچی گہی میں ڈال کر لوگ کا گہا ر دی اور تہوڑا پانی ڈالی جب تیار ہو جائیں تو برگ نمبول یعنی پان پیکر اور کھاروق کو چون میں دے اور باقی مصالحہ پیکر آسمیں ڈال دی اور چوبلی سے اٹھارے۔

### تیار سی لایتہ پاوہر سہا تہولی پاوہر

رایتہ دہی ڈیڑھ کیر کشش آدہ پاوہر شہد آدہ پاوہر دھند آدہ پاوہر روغن زرد آدہ پاوہر سفید بتین تولہ چار ماشہ دارچینی ایک ماشہ لوگ لاجی ایک ماشہ اور ک چار رتی زعفران چار چار رتی آردی میں کو دو دھری بہر دی اور نک ورتنام مصالحہ ملکر پانی ڈالی و شہد کی طم لہتہ کرے ور گہی میں نکیاں بنا کر تے اور نیمہ بخودی بنا کر تیار کر گئی اور شیرہ قند کا نار بند پکا کر نکستو نکو شیرہ میں ڈال کر ایک جوش دی بہر شیرہ پکا کر شیرہ کو ایک جوش ور دی کہ گاڑا ہو جائی بہر نکستو نکو شیرہ میں ڈالی کہ شیرہ آسمیں خشک ہو جائی اور کشش کو گہی میں تے اور دہی کو صافی میں چھانکر نکلتان اور کشش دہی میں ڈال دی رایتہ سا گہہ سوہ سیر بہر روغن زرد پاوہر بیس تین تولہ م ماشہ میدہ تین تولہ م ماشہ دہی دو سیر دارچینی ایک ماشہ لوگ لاجی ایک ماشہ چور سیاہ چار رتی نمک لاہوری ا تولہ م ماشہ اور ک ایک تولہ م ماشہ ساگ کا قیمہ کر کے پانی میر جوش کرے جب سا گہہ گلجی ہو پانی سے جدا کر کے چھپے کچلے کہ حل ہو جائی بہر تین تولہ م ماشہ دہی اور میں اور سیندھ اور عرق اور ک و نک ورتنام مصالحہ ملا کر تہہ کو دیکچہ میں پانی ڈال کر آگ پر رکھو و سو نہہ پر دیکچہ کے صافی باندھ کر سا گہہ کے چپاتی کے برابر روڑ بنا کر صافی پر رکھو اوپر سر پوش ڈھانکے سے جب پانی کی بہا پ روئی کجی ہو صافی پر سے اوتارے اور چھری کو زیر کلا کر گہی میں تے اور دہی کو صافی میں چھانکر لوڑ و نکو دہی میں ملاوی اگر رایتہ نہ پکائی تو نمک کا دو پیازہ پکا کر گہی میں تکر لوگ کا گہا ر دھند و پانی ڈالی جب پانی خشک ہو جائی تو مصالحہ اور ایک ماشہ زعفران پیکر ڈال دی اور چوبلی سے اوتارے اچار چاشنی دا شلغم و چندر سیر بہر سرکہ قند دی سیر بہر شکر سفید م پاوہر دینہ ماشہ شلغم اور چندر کے ٹکڑے

کر کے موافق کے پانی میں گلائے پہرہ کر کے اور شکر ملا کر شیرہ صاف تیار کر کے پہرہ شعلہ اور چھند کر کے  
 ٹکڑے نکو شیرہ میں گلاوی اور بودیتہ ڈال کر چوپے سے اوارے اچارہ میں قند زمیں قند  
 سیرہ ہر پتی ملی پاؤہر ہیا زیر ہر رانی اتولہ ماشہ نمک سا بہر تین تولہ چار ماشہ زمیں قند  
 سہہ پوست کی ٹکڑے کر کے ملی کی پتیاں ڈال کر پانی میں جوش کرے پہرہ پوست اوارہ کر رانی اور  
 نمک پسا ہوا ان ٹکڑوں میں ملائی اور بعد تین دن اوٹیں تیل ڈالی تیار رہی مہیری  
 جھڑات دو سیر شیرہ ڈھائی پاؤہر چار آدہ سیر وہی کی چھا چہ بناوی اور پہرہ اس چھا چہ کو پکا دی اور تیار  
 مات رہنے دے صبح کو دودھ کو جوش کر کے سرد کرے اور مہیری میں ڈال کر چار گھڑی تک رہنے دے  
 پہرہ کہاے تیار رہی تھوئی گندم سیر ہر روغن زرد آدہ سیر شیرہ دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم  
 کو گھی میں بہونے پہرہ دودھ کو جوش کرے پہرہ شکر ملا کر تھوئی کو دودھ میں ڈال کر خشک کرے  
 تیار رہی تھوئی باجرہ باجرہ سیر ہر روغن زرد پاؤہر شیرہ دو سیر باجرہ کی کو پانی میں بہگو کر  
 کوٹے یہاں تک کہ سفید ہو جائی پہرہ خشک کر کے تھوئی پیسی پہرہ گھی میں بہگو کر شیرہ میں بطور خشک  
 کے دم دے خشک کیلانی برنج سیر ہر جھڑات آدہ پاؤہر پاؤہر نیموں ایک عدد نمک ایک تولہ ماشہ  
 چانو نو کو دھو کر پانی میں جوش کرے اور نمک می جب نیم بچت ہو جائی جھڑات اور لیموں  
 گھی میں ڈالے جب سب مل جائے صافی میں ڈال کر خشک کو پانی سے نکال لے پہرہ ہانڈی ہٹی کے  
 انگ پر کر ہی اور ہانڈی میں یک چھینٹا دودھ کا دی جب دودھ خشک ہو جائی تو ہانڈی میں چانول  
 ڈالے اور اوپر سے دودھ کا چھینٹا دے کہ خشک کو ذرا سا داغ لگے اور سر پوش کو اوٹھا ڈال سکے۔  
 خشک بے آب پتہ کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پہرہ آگ سے سرخ کیچے سے نکال لے پہرہ  
 چانو نو کو پانی سے دھو کر اس سل پر کر ہی اور صافی پانی بہگو کر ان چانو نو پر چار گھڑی  
 ڈالی تیار ہو جائی خشک باجرہ باجرہ سیر ہر جھڑات پاؤہر باجرہ کو پانی میں بہگو کر کوٹے  
 تاکہ تمام پوست اور تھوئی پہرہ دوم تہ پانی سے دھوی پہرہ وہی کے چھا چہ بنا کر چانو نو کو اس  
 میں دھو دی اور دو گھڑی تک چھا چہ میں رکھے پہرہ بطور خشک کے پکالے اور دھوی کا چھینٹا دے

## تیار ہی دال و کچڑی ہا

دال مونگ دال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر داجینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ  
 مچ یاہ چار رتی پیاز سیر بہر ادراک کیتولہ ۸ ماشہ کشنیر ایکیتولہ ۸ ماشہ نمک ہوری ایکیتولہ ۸ ماشہ  
 گہی میں لونگ کا بگہار دیگر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اسمیں بگہار دی پھر پیاز کے کچے ترش  
 کر وڑ مک و کشنیر بیک پیاز میں لال کر دالیں ڈالے اور دیکچہ پر سرپوش ہانکے اور ہونہہ او سکا آٹلی  
 سے بند کر دے اور دیکچہ کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چار طرف اس کے انگارے رکھ کر سرپوش  
 کے اوپر نہ رکھے اور چار کھڑی تک دم دے اور دال کے ٹھنکے کے لیے ٹکے بہر زیرہ دال میں ڈالے  
 اور دم کے وقت ترہانی دیکچہ کے موہنہ پر لیٹ دے تیار ہی کچڑی بے آبی اس کچڑی  
 کو بہی اسطرح سے پکائے تیار ہی دال مونگ شستہ دال مونگ سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر داجینی  
 ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ پیاز چار رتی ادراک کیتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ۶ ماشہ زعفران  
 ایک ماشہ دیکچہ میں پانی بہر کر موہنہ پر اس کے صفائی باندھے اور صفائی کے اوپر دال رکھے اور دال  
 پر سرپوش ڈالے اور ایک صفائی سرپوش پر بہی لیٹ دے اور نیچے دیکچہ کے آچ کرے کہ پانی کی  
 بہا پٹ لگو ہو نیچے جہاں نیم بخت ہو جانی صفائی سے نکال کر اسکو گہی میں بہونے پر مصالحہ اور  
 زعفران پیکر دے پھر دیکچہ پر سرپوش ڈال کر آٹے سے او سکا موہنہ خام کرے اور دیکچہ کے  
 نیچے سے آگ دور کرے اور چاروں طرف دیکچہ کے انگارے رکھے دے اور دیکچہ کی تکم م لگا دی  
 دال مونگ شستہ دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر تیز پات تین تولہ ۸ ماشہ مچ یاہ ۸ ماشہ رتی نمک لالچی  
 ایکیتولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ پانی کو جوش کر کے تیز پات پیکر ملائی بعد ازاں گہی میں زیرہ  
 کا بگہار دیکھ اس پانی کو اسمیں بگہار دے اور ایک جوش دیگر دال کو اسمیں ڈال دے اور  
 کچک بہی دال کے ساتھ ڈالے جب نیم بخت ہو جائے تو ادراک کا عرق ڈالی جب تیار ہو جائے  
 تب مصالحہ ملا کر گہی اور لونگ سے بگہار دی دال مونگ شستہ دال مونگ سیر بہر روغن زرد  
 سیر بہر زعفران ایک ماشہ داجینی ۲ ماشہ لونگ لالچی ۲ ماشہ مچ یاہ ۸ ماشہ رتی نمک کیتولہ ۸ ماشہ

دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ مرج سیاہ چار رتی نمک اکیٹولہ ۸ ماشہ گھی میں لیں نمک لکھا کر  
 دیگر دال کو اوس میں لکھا کر دو خوب بہونے بعد روک کر گرم پانی موافق گلانیکے دی اور نمک دی  
 کہ دانہ جدا رہے جب نیم پخت ہو جائی تب درک کا عرق اور مصالحہ اور زعفران پیکر ڈالے اور انکار  
 دم نکائی دال رہر دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جفرت آدھ پاؤ اور ک اکیٹولہ آٹھ ماشہ مرج سیاہ  
 ۸ رتی دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ نمک ہوری تین تولہ ۸ ماشہ زعفران ایک ماشہ اربہ  
 دال کو تھوڑی پانچیں جوش کرے پھر پانی دو درک کے نمک درہی دے اور درک کا عرق ہی لال  
 اور چار کٹری نمک رہنے دے بعد ازان گھی میں بہونے کر آٹھ نمک موافق کا دیوی جب تیار ہو جائے  
 تو مصالحہ اور زعفران پیکر دے اور دو مرتبہ گھی میں لونگ لکھا کر دیگر وہ گھی اوس میں ڈالے  
 تیاری دال عدس ثابست عدس سلم یعنی کٹری مسور سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ایک ماشہ  
 لونگ لالچی ایک ماشہ مرج سیاہ چار رتی پیاز آدھ پاؤ اور ک اکیٹولہ آٹھ ماشہ لہسن و سونہ نمک ہوری  
 دو تولہ ۸ ماشہ جفرت آدھ پاؤ مسور کو پانچیں تر کرے پھر گھی میں پیاز اور لہسن نسخ کر کے لکھا کر دو  
 پھر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیگر گلا دی جب تیار ہو جائی تو دیہی اور درک کا عرق ڈالے جب  
 وہی خشک ہو جائے تو مصالحہ پا ہوا دیگر چھو لہے سے اوتارے دال ماشہ شستہ دال ماش  
 شستہ سیر بہر روغن زرد آدھ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ لالچی ایک ماشہ زعفران ایک ماشہ اور ک  
 اکیٹولہ آٹھ ماشہ مرج سیاہ چار رتی نمک لاهوری اکیٹولہ آٹھ ماشہ دال کو گھی میں دارچینی اور  
 لونگ لالچی ثابت ڈال کر بہونے بعد ازان پانی گلانے کے موافق دی جب نیم پخت ہو جائی  
 تب درک کا عرق دیگر درک و دریاہ مرج ڈالے جب تیار ہو جائی تو باقی دارچینی کو پیکر ملاؤ

### تیاری نان خطانی

اور دم پر لگائے

تیاری نان خطانی میدہ سیر بہر شکر تری آدھ سیر روغن زرد آدھ سیر قنوں چیزوں کو  
 ملا کر گوندہے بعد ازان اوس کے چھوٹے یا بڑے پٹھے بنا کر ایک طباق میں کاغذ بچھا کر دوس پر  
 کر گھی اور ایک طباق اوپر سے ڈھانک کر بھیجے اور اوپر کو تولہ کے انکار سے رکھ دے تیاری نان خطانی

موسیر بہرِ روغن زرد آدہ سیر شکر تری آدہ سیر تنہوں چیروں کو ملا کر گوند سے اور بطریق مذکورہ بالا لپکا کر  
ترکیب نگین کرنے کے کشکینی و سویوں و روغن زرد کی اور شہنیر کے چانول نکالو و پوسٹ کر کھنی  
اگر عرق کے پانیسی نہ کو گوند ہے تو سویاں سرخ ہو گئی اور اگر سویاں کاک عرق سے سیدہ کو گوند ہے تو سبز ہو گا  
اور اگر کہیں کو کسی چیز میں دفع کرنی چاہے تو سویا و روغن سہی گہی کو بگھاری اور پودینہ کے عرق سے  
بھی رنگ سبز ہو گا اگر چہالیہ کو جھکا اور وکی برابری زعفران پیکر لائی تو رنگ سرسبی ہو گا اور خالص  
زعفران رنگ زرد ہو گا اگر آدہ رنگ ناسہ تو نار دانہ کا عرق جوش کرے اور بہرِ کوی چیز پختہ کے  
اگ میں سرخ کر کے اس عرق میں سرد کرے دو تین مرتبہ بسیطج عمل میں کوہو لکر سیدہ کو اس پانی سے  
گوند ہے تو رنگ سیاہ ہو گا اور اگر زعفران رنگ میں یک لمیوں کا عرق دیکر سیدہ اس میں گوند  
تو رنگ بادامی ہو گا اور اگر گہی کو زرد رنگنا چاہے تو سیر بہرِ گہی چار ماشہ زعفران گہی کو دلم کرے  
جب وکی چہا چہ جل جائے موافق کی آج دی اور زعفران پیکر اور لکیہ و سکے بنا کر گہی میں جھکائے  
جب گہی کا رنگ درست ہو جائے تاکہ سے اوتار لیوی بہ ترکیب رنگ سبز روغن زرد سیر بہرِ گہی  
پانک دہ پاؤ ساک کو پیکر لکیہ وکی بنا کر بطور زعفران گہی میں ڈال کر موافق کی آج دی تاکہ رنگ سبز  
ہو جائے اور اگر روغن زرد کو سرخ رنگنا چاہے تو روغن زرد سیر بہرِ لال ساک دہ پاؤ لکیہ وکی زرد  
اور سبز رنگ کی طرح سے اس رنگ بھی بنائی اگر رنگ گہی بادامی بنانا چاہے تو روغن زعفران سیر بہرِ زعفران  
چار ماشہ مغز جلیل تھوڑا سا لیونک عرق میں زعفران و کرہ ہو پرہ کی دیکر بنا کر گہی میں ڈالی و آج دی  
کرے جب تک اس پر چڑھ جاوی تو جو لیے سے اوتار لے ۛ

## کشتیوں کے چانول نکالنی کی ترکیب

غایت کشیدہ ہو پانی نہیں تر کرے اور وہ پہر ٹانگیاں نہیں رکھ سکے بعد ازاں گرم بالو میں کچن نیم بریان کر کے اصرار  
باتہ سے لے تاکہ اوس کا پوست اور تر جامی اگر سیاہ مریج کا اوتار نامنظور ہو وگوناہ مریج کچ پانیخیر  
جوش کرے اور باتہ سے علیہ قابل ملاحظہ ضروری ہو کہ بعض صاحبان کو مریج سرخ زیادہ خوب  
طبع ہوتی ہے پس اس ہر ترکیب قلمیہ کے اندر بعد ادمریج سرخ نہیں لکھی گئی ہے جس کا کہنا دنیا

# الوان لغت

حصہ دوم

مصنفہ و مرتبہ

مشرقی بل قید اس صاحب دہلوی



کارپردازان سیورپریس ہلی محلہ پیل ہادیویدیں و نق تطبیع پاکر

لذت بخش خاص عام

ہوا

واحد نمبر	
فصل نمبر	ح ۱۲۷
کتاب نمبر	

## بسم اللہ الرحمن الرحیم

حمد اور شکر کے شایان وہ آفریدگار ہے کہ جس نے اپنی احسان کا مادہ سے رومی زمین  
 پر خوان نعمت بچھایا اور انسان خاکی بنیان کو ایک قطرہ ناپاک سے لباس  
 عناصر پہنا کر اشرف المخلوقات بنایا گنجینہ فیض نامتناہی سے خاص پہہ  
 انعام کہ چشم کو بینائی۔ جسم کو توانائی۔ زبان کو گویائی۔ گوش کو شنوائی  
 قیامت کو رعنائی عطا کی بقول لیکہ۔ ہوا خاک سے پیدا اگرچہ بشر و ولے پاک  
 اس کو کیا استغدر کہ ہمسر نہیں جس کا جن و پیری و سبب پہہ کہ ہے عقل  
 اس میں بہری و اما بعد احترام اس بلا قید اس خلف منشی جگن لعل صاحب  
 مرحوم قوم کا یہ تہہ سری بالیہ تہہ کہرے دہلوی خدمت میں ذایقہ چشان اغزیہ  
 لطیف و مکین و اطعمہ ہائی لذیذ و شیرین عرض رسا ہے کہ اس نالایق و روضاتیق  
 نے جس قدر چیزوں کی ترکیبیں اس رسالہ میں لکھی ہیں اون کی تحقیق اور  
 صحت میں حتی الوسع کوئی دقیقہ فرو گذاشت نہیں رکھا تاہم ناظرین  
 و اوراق کی خدمت میں اس قدر گزارش ہے کہ ہر چیز کے پکائی اور بنائی میں کسیتہ  
 و اتھکاری اور عقل ذاتی ہی خرم کرنے و اضرو ہے جو صاحب کوئی شے بنائیں



یا پچائیں اوس میں ہر قسم کی احتیاط اور ہوشیاری ملحوظ رہے تاکہ مصنف  
مفت کے طعن و تشنیع سے محفوظ رہے مصرعہ بر سر سوالاں بلاغ باشد و بس +

## آغاز کتاب

اس حصہ میں تمام اُن کھانوں کا بیان ابتدا سے انتہا تک درج ہے  
کہ جو بڑے بڑے راجگان ہمارا جگان و رؤسا ہند کے ہاں بنائی  
اور پکائی جاتی ہیں ساتھ ہی اسکے وہ بھی چیزیں ہیں جو تمام غریبا  
لوگوں کے روزمرہ استعمال میں آتی ہیں۔ اور تمام  
ہندوستان کے نامی حلوائیوں کے ہاں بنائی  
جاتی ہیں۔ ہدیہ ناظرین ہیں +

## مانہا

### نان گندم

اگرچہ اہل ہندو کے ہاں روٹی گیہوں کی جو پکائی جاتی ہے اوس سے ہر شخص واقف  
ہے مگر جو ترکیب ذیل میں لکھی جاتی ہے اس طرح پکائی سے نہایت لذیذ پہلکی  
بنتی ہیں ترکیب رو اوصاف و سفید لیکر اول اوس میں پانی ڈال کر نرم گوندی  
اور دو گھڑی تک نگاہ رکھی بعد ازاں مقدار کمی دی کہ اوس کا رنگ دریشہ یکساں  
ہو جائی پہر اوس میں سے لونی قریب دو یا ڈیڑھ تولہ کے یا بقدر چھوٹے بڑے  
چائینی لیکر چمکے پتھر پر گول کر کرکف دست سے پٹری بنائی اور پر و تھن خشک

آئے گا دیکر بیلن سے آہستہ بیلے اور تومی آہنی پر ڈال دی بعد ایک لمحہ کے دوسرے طرف  
ہے اولٹ کر نیچے اوتارے اور نرم آگ پر سینکے تو روٹی مذکور مثل تباشہ کی پھول  
جائیگی جوقت تیار ہو تو گھی میں جو پہلے سے کسی کشادہ برتن میں صاف اور گرم  
رکھا ہو ڈال دی اور نکال کر نگاہ رکھی ۛ یا صرف ہاتھ سے روٹی پر گھی ملدے

ترکیب دیگر نبضہ اہل ہندو گھیوں کی روٹی ہاتھ کی بنائی ہوئی پسند کرتے ہیں  
اوس کو بھی بوجہ ترکیب مذکورہ بالا بنانا چاہیے اور بجائی چکے کے دونو ہاتھوں کی  
پیتلی سے بڑھاتا جاسے یہ روٹی بہ نسبت چکے کی روٹی کے کب قدر ہلکی اور خوش ذائقہ  
ہوتی ہے مگر کثرت بڑھانے روٹی کے دس بیس مرتبہ کی استعمال سے بخوبی ہوگی ۛ

### ۛ روٹی روغننی

سیدہ پاؤبھر روغن زرد آدہ پاؤ شیر پاؤ شیر خمیر ایک تولہ ۸ ماشہ اول سیدہ میں  
آہستہ تولہ جا رہا ماشہ گھی دیکر سیدہ کو خوب ملی بعد خمیر کو دودھ میں ڈال کر خمیر کر دے  
اور اوس میں تولہ ماشہ نمک دیدی جب خمیر تیار ہو جائی تو وہ ایک تولہ ۸ ماشہ گھی  
جو باقی ہے اوس میں دیکر پیڑے بنائی اور گہ کی روغننی کیطرم سے اوس کو گول کر کے  
تیار کرے پھر اس پر دہی ملکر دو تانبی کی سینوں میں کہ ایک نیچے ہو اور ایک اوپر  
رکھ کر کوئلہ کی آگ پر رکھی اور نرم ہوا دی اگر سیدہ کی وزن سے آدھی تل ہی  
سیدہ میں ملا دی تو وہ نان کچھ یعنی تل کی روٹی ہو جائیگی اور اسی روٹی کو  
اہل اسلام کی ہاں نان یزدی کہتے ہیں ۛ

### روٹی تہ دار

سیدہ سیر جہر گھی پاؤبھر شیر سیر ہر نمک ایک تولہ آٹہ ۸ ماشہ اول سیدہ میں  
نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودھ دیتا جائی اور سیدہ کو گوندہ کر نرم کرنی پر سیدہ  
کو سووہ کیطرم سے تین طرف سے موڑ کر اوپر کی طرف سے موڑ کر اوپر کی طرف کی لگانا جب

میدہ میں سے آبی اوٹھیں اوس وقت اوس پر صفائی ڈھانک کر دم کر دی بعد ازاں گہی کو داغ کر کے سرد کرے پھر اوس خمیر کئے ہوئی کو ایک تہالی میں لیکر اوسکی اوپر گہی ڈالی پھر ہاتھ سے میدہ کی پانچ حصہ کر کے بقدر آدھی آدھی روٹی کی ہر حصہ کو بڑھائی اور پیچ میں گہی کے تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھی اور ایک طرف تہ کی ہاتھ کی پتلی دیکر مانند روٹی کے وہ پانچوں تہ لگا کر اونکو موٹری اور پیٹر بنا کر گول روٹی بنائی بعد ازاں روٹی کو پوری توی میں پکائی اس روٹی کو اہل اسلام کی ہاں نان باقر خانی کہتی ہیں اور جو بچنے کے بعد دودھ کا چھینٹا دی تو اچھا ہی ہے :

### دودھ کی روٹی

میدہ سیر بہر نمک ایک تولہ آٹھ ماشہ سوا سیر دودھ پاؤ پھر گہی خمیر میدہ چار تولہ چار ماشہ گرم وقت میں میدہ کو خمیر اور نمک دیکر گرم دودھ سے گوند ہے اور نرم خمیر رکھے چار گہری تک اوس کو صفائی میں لپیٹ کر دم دے اور گرم جگہ پر رکھی جب دسکا دم بہر جائے تو گہی کو گرم کر کے پانی کی طرح سے اوس میں ملاوی اور سموک کی طرح سے ایک طرف اوسکی کی لگائی بعد اوس کے جلد روٹی اوسکی روٹی کی گالی کی طرح سے بنا کر اوس کے آدھی ملکا رہی توی میں تیز ہوا سے پکائے اور جب آدھی پکائی تو دودھ کا چھینٹا دی یہ روٹی نہایت لذیذ ہوگی اور اس کو اہل اسلام کے ہاں شیر مال کہتی ہیں

### روٹی بادام

سبز بادام آدھ پاؤ مصری آدھ پاؤ روغن زرد تین تولہ ماشہ اول بادام کو چھلکے صاف کر کے پیس بے پھر مصری کا شیرہ بنا کر بادام کے آبی کو اوس میں ڈال کر آگ پر رکھی اور کفگیر سے اوس کو ت کرے جب وہ بتہ ہو جائے تو اوسکی روٹی باریک بنا کر ایک تہالی میں کاغذ بچھا کر اوس روٹی کو اوس میں رکھی اور دوسرے تہالی اوپر ڈھانک کر نان خطائی کی طرح سے اوپر اور نیچے کو لکھ کی آگ دیکر پکائے

## بیتی روٹی

بیس پاؤں بھر سیدہ پاؤں بھر گھی چھ تولہ آٹہ ماشہ دہی پاؤں بھر ادراک ایک تولہ آٹہ ماشہ دار چینی دو ماشہ دودھ سیر بہر نمک دو تولہ اول بیس میں نمک اور گھی ملا کر دو گھڑی تک دم دی بعدہ دہی اور پانی ادراک و در دار چینی ملا کر ہاتھ سے لت کر کے اوس میں آبی اوٹھنی لگیں پہر چار گھڑی تک اوس کو دم دے بعدہ اوس میں سیدہ ملا کر دودھ سی گوند ہے اور اوسکی روٹی بنا کر ماہی توی میں پکاؤ

## روٹی جوار

جوار کا آٹا پانی سے گوند بکتر تھوڑی دیر نگاہ رکھی بعد ازاں کی لگا کر روٹی موافق اندازہ کی بیلن سے بڑھا کر نرم انگ پر پکائی اور اگر نکین کرنے ہو تو موافق اندازہ کے اول آٹی میں نمک دیدے

## ترکیب پرانٹھہ جس کو اہل سلام مان ورتی کہتی ہیں

سیدہ سیر بہر گھی پاؤں بھر اول سیدہ کو سوسہ کی سیدہ کی طرح تہ بیتہ بنا کر اور گھی ہر تہ میں لگا کر اور ہر تہ کو آٹی پر سوسہ کی طرح جگر بیلن سے اوس کو بڑھا کر روٹی کی صورت بنائی اور توہ بڑا لکڑی لگاتا رہے جب تیار ہو جائی تو اوس کو توہ پر سے اوتار لی

## روٹی دال ماش

دھوی ماش کی دال پاؤں بھر آٹا سیر بہر گھی آدہ سیر دہی آدہ پاؤں دار چینی ایک ماشہ لونگ لایچی ایک ماشہ ادراک ایک تولہ آٹہ ماشہ پیاڑا دہ پاؤں چم دو ماشہ نمک تین تولہ ماشہ ماش کی دال کو دھو کر گھی میں بھونے بعدہ دیکچے میں پانی بہر کے آگ پر رکھی اور اس دالکو ایک کپڑے میں باندھ کر سر پوش کی نوک میں بطورے باندھے کہ دیکچے کے اندر ٹنکتی رہے تاکہ اوس کو پانی کی بہا پ لگی جب دال نرم ہو جائے تو جھک پر پیسے پھر دہی و مصالحہ ملا کر الگ نگاہ رکھی پہر آٹے کو گوند بکتر اوس کے پیڑے

بناوی اور ہر پیرے میں دس کے موافق دال بہر تا جانی اور پھر بہلین سے اوس کو  
بیل کر روٹی بناوی اور توی پر ڈال دی اور دہی آپن کرے اور جب روٹی تیار ہو جائے  
تب وتارنی اور اسطرح دال مونگ و نخود کی بھی کچوری یک سکتی ہے اور جن صاحب کو  
پیاز سے پرہیز ہو وہ بجائی پیاز کے قدری دھنیا ڈالیں ۛ

### کچوری خشتیاش

سیدہ سیر بہر خشتیاش پاؤ بہر شکر تری سفید پاؤ بہر پستہ ایک تولہ بادام ایک تولہ الائچی  
ایک ماشہ گہی پاؤ بہر خشتیاش کو چیلے گہی میں بھونی پھر چکلی ۛ پیکر شکر تری و پستہ  
وغیرہ ملا کر نگاہ رکھی اور سیدہ کی لوی موافق لیکر ہر پیرے کے اندر دہ خشتیاش  
موافق ترکیب مذکورہ بالا بہر کر روٹی تیار کرے ۛ

### روٹی خرمی

سیدہ سیر بہر روغن زرد آدہ سیر خرمی آدہ سیر دودہ آدہ سیر گلاب آدہ پاؤ ٹک یک درم  
سیدہ میں نام گہی ملا کر ہاتھ سے ملے اوس کے بعد پانی اور دودہ اور تھوڑا سا نمک ملا کر  
سخت خمیر کرے بعدہ گوند ہی بھئی سیدہ میں سے ایک تولہ آٹھ ماشہ کا پیر بنا کر روغنی  
روٹی کیطرح سے ٹکیہ بناوی پھر خرمی چھوڑاے گلاب میں پیکر دو ٹکیوں میں تھوڑا  
سے چھوڑاے بہر کر دونوں کو بطور ہندی سموں کے بند کر کے ایک تہالی میں رکھ کر دوسرے  
تہالی اوس پر ڈھانکے اور زمان خطائی کیطرح سے اوپر اور نیچے کو نلکے آگ رکھی ۛ

### کچوری باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر دال ماش پاؤ بہر گہی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دار چینی ایک ماشہ  
لونگ الائچی ایک ماشہ اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک  
ایک تولہ چار ماشہ اول ماش کی دال کو دھو کر گہی میں بھونے بعد ازاں اوقار کر  
چکلی پر پیسے اور پیر دہی مصالحہ ملا کر نگاہ رکھی پھر باجرے کے آٹے کو گوند کا ایک

تیلی روٹی بیلین سے بیٹے اور اسی قدر ایک دوسری روٹی بیکراوس کے اندر موافق اندازہ  
کی وال رکھ کر دونوں طرف سے اون کے کنارے بند کر کر آہستہ سے توہ پر ڈال دی اور نرم  
اگ سے سینکے جوقت تیار ہو تو گھی میں غوطہ دیکر نکال لے اگر پیاز سے احتراز ہو تو قدر سے  
ہینگ دے ۛ ۛ ۛ

### ترکیب پرانٹھا

اٹا سیرجہ گھی آدہ پاؤ اول گھی کو آٹی میں ملا کر خوب گوند ہے بعد ازاں لومی موافق  
اندازہ کے لیکر بیلین سے بیٹے اور اوپر گھی لگا کر سموہ کی طرح پیٹے اور ہر تہ پر گھی دیتا  
جائی پر سپر اٹا کر پوری کے توی میں ڈال کر نرم اگ پر سینکے اور گھی جقدر کہ او میں  
جذب ہو دیتا جائی یہ پرانٹھا پوری سے بدرجہا لذیذ بنتا ہے اور ہر ایک ورق فستہ ہوتا ہے  
ترکیب خمیر بنانے کی یہ ہے

سیدہ پاؤ بہر وہی ترش ایک تولہ آٹھ ماشہ سونف پیکر سیدی کو پانی میں ڈال کر خمیر کرے اور  
ایک گھڑی تک خوب کی دی پہر ہوائی گرم میں دو پہر رکھے اور سرد پانی میں گوند ہے ۛ

## دال ہا و کرٹھی ہا وغیرہ

### دھونے وال ماش کے ترکیب

دال ماش شستہ سیر بہر روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی ایک ماشہ لونگ الائچی ایک ماشہ بھنرا  
ایک ماشہ ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک ایک تولہ آٹھ ماشہ دال کو  
گھی میں لونگ الائچی اور دار چینی ثابت ڈال کر بیونے بعد ازاں پانی گلانی کے  
موافق وہی جب یم بخت ہو جائی تب ادک کا عرق دیکر نمک اور سیاہ مرچ  
ڈالی جب تیار ہو جائی تو باقی دار چینی کو پیسکر ملائی اور دم پر لگا دی ۛ

دال سورجس کو کڑھائی سورجی کہتی ہیں

گہری سورسیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی اماشہ لونگ لایچی اماشہ مرچ سیاہ چاررتی  
 پیاز آدہ پاؤ ادرک اتولہ ۸ ماشہ لہسن دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھ ماشہ  
 دہی آدہ پاؤ سور کو پانیس تر کرے پھر گہی پیاز و لہسن سہم کر کے بگہار دی پھر  
 تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر گلاوی جب تیار ہو جائی تو دہی اور ادرک کا عرق ڈالے  
 جب دہی خشک ہو جائی تو مصالحہ پا ہوا دیکر چولہی سے اوتار لے اور جو صاب  
 پیاز یا لہسن سے پرہیز کرتے ہیں تو بجائی اس کے ہینگ موافق یا کشنیز دیں :

### دال ارہر

دال سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دہی آدہ پاؤ ادرک اتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ ۴ تولہ  
 دارچینی اماشہ لونگ لایچی اماشہ نمک لاہوری تین تولہ ۴ ماشہ زعفران  
 اماشہ ارہر کی دال کو تھوڑی پانیس جوش کرے پھر پانی دور کر کے نمک اور  
 دہی دی اور ادرک کا عرق بھی ملائی اور چار گہری تک رہنی دی بعد ازاں  
 گہی میں بھونکر آٹہ نمک موافق کا دیوی جب تیار ہو جائی تو مصالحہ اور زعفران  
 پیکر دی اور دو مرتبہ گہی میں لونگ کا بگہار دی کر دہ گہی اوسیس ڈالی اور سیر  
 دال نخود بھی پککتی ہے :

### دہونی دال سونگے ترکیب

دال سونگ سیر بہر روغن زرد سیر بہر زعفران اماشہ دارچینی اماشہ لونگ لایچی  
 اماشہ مرچ سیاہ چاررتی نمک اتولہ آٹھ ماشہ گہی میں لونگ کا بگہار دیکر دال کو  
 اوس میں بگہار دے اور خوب بھونے بعد اوس کے گرم پانی موافق گلائیکے  
 دے اور نمک دے کہ دانہ جدا رہے جب نیم بجت ہو جائے تب ادرک کا عرق  
 اور مصالحہ اور زعفران پیکر ڈالی اور انگار و یر دم لگا دے :

### ترکیب دیگر دال سونگ

دال سیر بہرِ دھن زرد پاؤ بہرِ تیز پات تین تولہ چار ماشہ مہم سیاہ چار رتی تنگ لاسہرہ  
ایک تولہ آٹھ ماشہ زعفران ایک ماشہ پانی کو جوش کر کے تیز پات پدیکر ملائی بعد ازاں  
گھی میں زیرہ کا بگہار دیکر اوس پانی کو اوس میں بگہار دی اور ایک جوش  
دیکر دال کو اوس میں ڈال دی اور تک یہی دال کے ساتھ ڈالی جب نیم پخت ہو جا  
تو اور ک کا عرق ڈالی جب تیار ہو جائی تب مصالحہ ملا کر گھی اور لونگ سے بگہار دے  
ترکیبِ ایضاً دالِ مونگ

وال مونگ شستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ  
 صر سیاہ چار رتی پیاز سیر بہر اور ک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز یک تولہ آٹھ ماشہ نمک  
 لائٹوری ایک تولہ ۸ ماشہ گھی میں لونگ کا بگہار دیکر سہا لچہ ثابت ڈالکر دال  
 کو اوس میں بگہار دی بہر پیاز کے لچے تراش کر اور نمک و کشنیز پیکر پیاز میں ملا کر دال  
 میں ڈالی اور دیکچہ پر سرپوش ڈھاں کے اور منہ اوس کا آٹی سے بند کر دی اور دیکچہ  
 کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چہار طرف اوس کے انگاری رکھ دی سرپوش کے اوپر  
 نہ رکھو اور چار گھنٹی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لئے تکیہ پر زیرہ دال میں  
 ڈال دی اور دم وقت تر صفائی دیکچہ کے موہنے پر لیٹ دی ۛ

## ترکیب تیار کی کشمیری بڑی کی

وال ماش یعنی پیٹھی دوسیر ہشت چٹانک بہر بیاز پاؤ بہر ادرک دہ پاؤ مچ سیاہ تولہ بہر  
لوگٹ یک تولہ الا بچی تولہ بہر زیرہ سیاہ تولہ بہر تہجات تولہ بہر چہ ماشہ تہچکری ایک تولہ  
انجیر ولایتی دودھ در انجیر دیسی ایک پودینہ ایک تولہ کٹنیز دوتولہ مچ سبغ دوتولہ در چینی  
چہ ماشہ اول میٹھی کوتین روز تک نگاہ رکھی تاکہ ترش ہو جائی پھر سب چیزوں کو  
ملا کر مطبوخ پوری کے بنا کر خشک کرے پیا یا تہہ سے مثل سنگوڑی کے توڑ دی ۛ

## ترکیب پکانے کشمیری بڑی کی

۱۔ اگر پیاز و حبس سے احتراز ہو تو بجا آئی اور کتبہ قدر می رنگ دی پڑے



بڑی پاؤں پر گہی آدھ پاؤں لوگ لاپچی زیرہ کشنیز مرچ سرخ دار چینی ہر ایک دو ماشہ تک  
۸ ماشہ دہی پاؤں پر پیاز پانچ تولہ لہسن ایک تولہ اول گہی کو دوا کر کے پیاز کے قند ترائش کر  
اوس میں بریاں کری زان بعد بڑی کو اوس میں ڈالکر سرخ کرے اور دہی اور  
لہسن سائیدہ دیتا جائی جب خوب سرخ ہو تو سب مصالحہ دی اور آب موافق دیکر  
آگ نرم پر دم بخت کری جو صاحب لہسن اور پیاز سے پرہیز رکھتی ہوں وہ بجائی آگے  
قدری ہینگ دی اور یہی ترکیب پکانے سوگ بڑی کی ہے :

### ترکیب بنانے بڑی آلوگی

آلو دو سیر لیکر اوبال لے چھلکے دور کرے اور دھاتہ سے استدر لے کہ مانند آٹے کے ہو جاوے  
بعد ازاں دہی پاؤں پر۔ اور ک چار تولہ لونگ لاپچی چھ ماشہ مرچ سیاہ دار چینی ہر  
ایک دو تولہ کشنیزہ تولہ نمک سہ تولہ ان سب کو اوس میں آمیز کر کر بڑیاں توڑے  
اور جب خشک ہو جاویں تو مثل کشیری بڑی کے ادھو پکاوی :

### ترکیب بنانے بڑی گوہی کے

پھول گوہی کا دو سیر لیکر اوس کو قدری پانی میں جوش دی بعد ازاں مصالحہ مذکورہ  
بالا اوس میں آمیز کر کر بڑیاں بناو یہی جب بنائے تو موافق ترکیب مذکورہ بالا کے  
پکاوی اور اسطرح بڑی مٹراور کچنال بھی بنائی اور پکائی جاتی ہے :

### حکم بڑی وال سوگ

پہلی وال سوگ کی سیر بہر دہی سیر روشن زرد ڈیڑھ پاؤں دار چینی دو ماشہ لونگ لاپچی  
دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی سی ہونی دس ماشہ اور ک کتری ہونی ایک تولہ  
چار ماشہ پیازہ تولہ نمک سا بنہر تین تولہ اول پہلی میں نصف مصالحہ لاکر کپڑا  
گہی میں تلے زان بعد باقی گہی میں پیاز کے قند یا ایک ترائش کر بریاں کرے اور کپڑوں  
کو اوس میں ڈالکر باقی مصالحہ دیتا جائی جب خوب سرخ ہو جائی تو جفات ڈالکر اتر

نرم پکائی اور دم دیکر اوتار لے ۛ

### حکم بڑی دال ماش

حکم بڑی دال ماش بھی مثل ترکیب مذکورہ بالا کے پکائی جاتی ہے اور بعضہ شخص کہ قیصر پانی پیٹھی کا بھی پکاتے وقت دیتی ہیں اس شوریہ یک قیصر کا ڈھا ہو جاتا ہے کڑھی مین

مین سیر بہرنگ ڈیڑھ تولہ مرچ سیاہ زیرہ دار چینی لونگ لایچی ہریک ماشہ کشنیر دو تولہ دہی دو سیر عرق لیموں ڈھائی تولہ گھی آدہ سیر مینگ ماشہ مین کوخوب پانی نیمر متھی بعد ازاں اس کی پکوڑیاں گھی میں تکر پانی جھڑت میں ڈالنا جا پھر قدر کا مین کو دہی میں گھول کر نگاہ رکھی اور رب مصالحہ دیکر اول مینگ کو گھی میں سر کرے زان بعد اس پانی کو اس میں ڈال کر خوب پکائی جب پانی کچائی تو وہ پکوڑیاں مین کچا اس میں ڈال کر عرق لیموں ڈال دی اور آتش نرم پر پکائی ۛ

### کڑھی دال مونگ

اول دال مونگ کو خوب باریک پدیکر اور مصالحہ دیکر پکوڑیاں دسکی گھی میں خوب ترکیب مذکورہ بالا بناوی بعد ازاں مین کی کڑھی کی طرح پکائی اور یہی ترکیب بنائے کڑھی دال ماش کی ہے ۛ

### کباب نمونگ

آرد نمونگ یا پیٹھی سیر بہرنگی آدہ نیل کو سیر دار چینی آٹھ ماشہ لونگ لایچی ہم مرچ سیاہ اتولہ زعفران چوہ ماشہ اور ک کتری ہوئی پانچ تولہ پیاز پانچ تولہ بہر لہسن ۵ تولہ نمک سا بہر تین تولہ اول پیٹھی یا آرد دال مونگ میں نصف مصالحہ ملا کر گھی میں تیلے بعد اس کے پیاز کو گھی میں دائر کر کر پکوڑیاں سمیں ڈالی اور اور ک اور لہسن دیکر خوب بہنے بعد ازاں جھڑت اور مصالحہ ڈال کر دم دی اگر پیاز و لہسن سے

۵  
نیم تولہ

احترار ہو تو بجائے اوس کے ہینگ دے ۛ

### کباب بسین

آرد نخود پاؤ بہر دہی ڈھائی سیر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ماشہ  
گہی ڈیڑھ پاؤ لونگ بہوری تین تولہ ماشہ بسین کچ پانیس ملا کر جوش دیوی بہر  
کھنچے سے لہتہ کرے جب بتہ ہو جائے تو تختہ پر ڈالکر لوزیں یا کباب بنا کر گہی  
میں تانکر تھوڑا بسین کہ جو دیکچہ میں رنگیا ہو پانی اور نمک و ردہی صافی میں چھانکر  
میٹھے کے پیر سے گہی کو بگھار دی اور شور بہاوس میں ڈالکر ایک جوش دی بہر کبابوں کو  
اوس شور بہ میں ڈالی کہ کچا مئی اوپر سے مصالحہ دیکر اتار لے اس کو صاجان اسلام  
کے ہاں کھنڈ دی شاہجہانی کہتے ہیں ۛ

### دیگر کباب سونگ

آرد سونگ مشہ پاؤ بہر چکا دہی دو سیر بخن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی ۲ ماشہ  
لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی سپی ہوئی دس ماشہ ادک کتری  
ہوئی تین تولہ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ماشہ آرد سونگ و عرق ادک پانیہر  
ملا کر موافق کے آگ پر جوشدے اور کوڑی بہر نمک دی جب بتہ ہو جائے تو لوزیں  
یا کباب بنا کر گہی میں تلے اور ایک لہ ماشہ آرد سونگ دی میں ملا کر اور پانی  
ڈالکر صافی میں چھانی اور آگ پر رکھی جب جوش کھائی تو گہی میں اتنگ بگھا  
شور بہاوس میں ڈالی اور ایک جوش دیکر لوزیں یا کباب ڈالی اور بہر ایک  
جوش دیکر پیا ہوا مصالحہ ڈالکر اتارے ۛ

### کباب سونگ چاشنی دار

آرد سونگ مشہ پاؤ بہر دہی سیر بہر شکر سفید سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار  
دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی سونگ کی آٹے کو پانیس گہو لکر ایک

تو لہ آٹھ ماشہ دہی ملا کر جوش دی اور لٹہہ کرے جب بتہ ہو جائی لوزیں کا شکر رکھی پھر شکر کا شیرہ بنا کر انگارو پیر رکھی اور دہی کو صفائی میں چپا کر مصالحہ ملا کر تیار کرے پھر لوزوں کو گھی میں تل کر شیرہ میں ڈالی جب شیرہ لوز میں جذب ہو جائے تو دہی ملا دی ۛ

### کباب دال ماش

آرد ماش شستہ دو سیر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ اور ایک تولہ آٹھ ماشہ مچ پیادہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ بھدی دس ماشہ مکہ تین تولہ چار ماشہ برگ نمبول میں ورق آرد ماش میں عرق ادرک کا اور نمک و آدہ مصالحہ پیسکر ملاوی پھر پانی سے خمیر کرے اور شکر قندی کی صورت بنا کر گرم پانی میں جوثر کرے پھر آگ سے اوتار کر پاؤ گہری نال کرے جب تھوڑا سخت ہو جائی تو آگ پر رکھی جب کچھ سے تو پانی سے نکال کر ٹکرے کا ٹکر گھی میں تھے اور باقی گھی میں بھدی کو بھونے پھر پیاز کو گھی میں بھون کر گھی سے حد کرے اور کباب گھی میں ڈال کر لونگ کا بگہار دی اور تھوڑا سا پانی ڈالی جب تیار ہو جائیں تو برگ نمبول یعنی بان پیسکر اور نکا عرق کبابوں میں دی اور باقی مصالحہ پیسکر اوس میں ڈال دے اور چولہی سے اوتار لے اس کو مسلمانوں کے گرجے کہتی ہیں ۛ

### کباب دہی

دہی دو سیر بخود بریاں آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ بھن مین تولہ لونگ الایچی مچ پیادہ دو دار چینی ہر ایک چھ ماشہ نمک دو تولہ مچ سرخ چھ ماشہ زعفران دو ماشہ گھی پاؤ بھر اول دہی کو ایک سو فی ٹکڑے میں باندھ کر لٹکا دی جب خوب پانی اوسکا نکل جائے اور بتہ ہو جائی تو چنوں کو باریک پیسکر مع نصف مصالحہ کے اوس میں ملاوی اور کباب بنا کر تھوڑی دیر گار رکھی بعد ازاں گھی کو سرخ کر کر اوس میں پیاز کے قتلہ ڈال کر

لٹا اور پیاز دھو کر اوس میں گھونٹا دے

پیسکر دی ۛ

سرخ کرے اور پھر اون کبا بونکو اوسیں آہستہ سے چھوڑ دی اور مصالحہ ڈالکر اوپر سے  
قدر سے دودھ کا چھنٹا دیکر اوتار لے ۛ

### کباب مولیٰ

مولیٰ سیر بہر دہی پاؤ بہر گہی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ لہسن ایک تولہ نخود بریاں پانچ تولہ  
ہمک اتولہ مرچ سیاہ الہیجی دار چینی ہر ایک دو ماشہ لونگ دو ماشہ اول مولیٰ کو گھیا کٹڑ  
میں نکال کر چکلہ پر باریک کوٹے بعد ازاں ایک کپڑہ باریک میں باندھ کر تھوڑی دیر لٹکا رہے  
دے جب خوب عرق نکل جائی تو چھوٹو کو میسر سے سب مصالحہ کے اوسیں ملا کر کباب  
بنائی بعد ازاں اوس قدر مصالحہ حقہ کہ اندر ملایا ہے معہ پیاز وغیرہ لیکر اول پیاز  
کو گہی میں دانہ کرے اور بعد ازاں کبا بونکو ڈالکر آتش نرم پر پکا دی جب سرخ ہو جائے  
تو باقی مصالحہ دیکر الٹ پلٹ کر کر دم کر دے ۛ

### دو پیازہ مولیٰ

روغن زرد آدہ سیر قتلہ مولیٰ سیر بہر پیاز دو سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الہیجی دو ماشہ  
مرچ سیاہ چار رتنی ادک ایک تولہ آٹھ ماشہ زرد چوباب ایک تولہ آٹھ ماشہ کشنیز سات  
تولہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک تولہ آٹھ ماشہ بسین تین تولہ چار ماشہ  
مولیٰ کے قتلہ کو لیموں کے پوست اور زیرہ کے پانی اور بسین سے دھو کر بادامی پارچہ بنا  
اور پیاز کو گہی میں لال کر کے مولیٰ کے قتلہ کو بھون لے بعد ازاں وہ قتلہ نکال کر اوس  
گہی میں ہلدی بھونکر اور تھوڑی پیاز اور تھوڑا لہسن اوس گہی میں بھون لے اور بعد ازاں  
مولیٰ کے قتلہ کو اس مصالحہ میں بگھار دی اور دو پیازہ پکائی اور کشنیز و نمک اب بقدر  
گلائیکہ دے جب وہ گھجائی اور تیار ہو تب لہسن خام پیکر اور گرم مصالحہ میسر ڈالے  
اور چولہے سے اوتار لے ۛ ۛ ۛ

### دو پیازہ بیگن

بادبخان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ چرم سیاہ چار رتی  
زعفران ۱ ماشہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ۸ ماشہ شکر سفید پاؤ بہر نمک اتولہ ۸ ماشہ بادبخان  
کو چار ٹکڑے کر کے نمک لگا کر دہر دے اور پیاز کو گھی میں سرخ کر کے آدہ مصالحہ پیکر  
اور ادراک کا قیمہ بنا کر بیگنون میں یہ سب بہرے اور بعد ازاں بیگنوں کو  
ڈورے سے باندھے اور لونگ اور گھی میں بگہار دی پھر تھوڑا سا پانی اور نمک اور  
لیموں ڈالی جب تیار ہو جائی تو چاشنی لیموں و شکر کی دی جب چاشنی خشک ہو جائے  
زعفران اور باقی کا مصالحہ پیکر ڈالی اور پھر چوبلی اوتارے ۶

### دو پیازہ زمیں قند

زمیں قند سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر اٹھ تین تولہ ۳ ماشہ ہلیلہ دس ماشہ اٹلی ۷ تولہ  
د چوبی ۲ ماشہ لونگ لایچی ۲ ماشہ چرم سیاہ ۳ رتی زرد چوٹ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نمک ۳ تولہ ۲ ماشہ اول ہلکے  
گھی میں پھینچ کر پیاز لچے کتر کر دی گھی میں بھجوا کر لہو اور پیاز میں بگہار دے اور اولٹ پلٹ  
کرے بعد اوس کے آٹ نمک و رائے کے ٹکڑے اور ہلیلہ اور مغز اٹلی ڈال دی جب کچا ہو  
اور تھوڑا سا باقی رہے تو چوبلی سے اوتار کر اوس انگار و نیر دم دی اور مصالحہ دیکر  
دو گھڑی صبر کرے اور دیکچے کا سونہ نہ کہہ لی جاتیک کہ سرد ہو جائی پٹل

### دو پیازہ خرپڑہ

خرپڑہ خام ایک عدد روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ شکر پاؤ  
لیموں پاؤ بہر زعفران ۱ ماشہ خرپڑہ کو صاف کر کے ٹکڑے اوس کے گھی میں بھونکے  
بعد ازاں لونگ اور گھی سے بگہار دے بعد لیموں اور شکر ڈالی اور ایک جوش  
دیکر خشک کرے یا لعاب دہر کر گھی پھر مصالحہ پیکر ڈالی اور چوبلی سے اوتارے ۶

### دو پیازہ رتالو

رتالو سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ چرم سیاہ چار رتی

اورک ایک تولہ آٹھ ماشہ اجوائن ایک تولہ آٹھ ماشہ جزات آدہ پاؤ زرد چوب  
دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چہ ماشہ زٹا کو کو چہ لکڑے بنا کر چہری یا گائے  
سے گو دے اور وہی لگا کر دھوپ میں دو گھڑی رکھے بعد ہلدی کو گھی میں  
بھونکر لونگ سے بگھارے اور اولٹ پٹ کر کے پانی گلائیکے موافق ڈالی جب  
پکجائی تو انگار و سپردم لگائی پھر پامو مصالحہ دی لیکن پکاتے وقت  
چھبہ نہ ڈالی :

### دو پیازہ چولائی

ساگ چولائی سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لایچی دو ماشہ  
پیاز پاؤ بہر اورک ایک تولہ آٹھ ماشہ لہسن ایک تولہ آٹھ ماشہ ساگ کو پانہیر  
جوش دی بعد ازاں پیاز کو کتر کر گھی میں لال کرنی بعد ازاں ساگ و سبزی  
ڈال کر نمک دی اور لہسن کو کوٹ کر لیموں اور گھی میں بگھاری پھر ساگ و سبزی  
بگھار دی جب پکجائی گرم مصالحہ ڈال کر چولی سے اوتار لے :

### دو پیازہ کلی کچال

کلی کچال ڈیڑھ سیر روغن زرد پاؤ سیر لونگ لایچی دو ماشہ میچ سیاہ چار رتی جزات  
آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ اورک یک تولہ آٹھ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری  
دو تولہ چہ ماشہ اول کچال کے کلیون کو پانہیر جوش کری بعد ازاں پانہیر سے  
نکال کر نمک و روہی دی اور زعفران اور اورک کا عرق لکڑ دو گھڑی رسی دی  
پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے کچال کو بگھار دی اور تھوڑا سا اولٹ پٹ کر کے  
پانی گلائیکے موافق ڈالی جب پانی خشک ہو جاوی مصالحہ اور زعفران و دیگر  
اوتار لے اور جو پیاز سے احتراز ہو تو نہ ڈالی : چھبہ سرخ بعد خواہش ایذا کرے :

### بہرہ پانجان

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی ایک شہ لونگ الائچی ایک ماشہ جرات  
آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادراک ایک تولہ آٹھ ماشہ مچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری  
تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو جوش کر کے کچل لے پھر پیاز کو گھی میں سرخ کرے  
بعد ازاں پیاز کو نکال کر بادنجان کو اسی گھی میں بگہار دی جب پانی خشک ہو جا  
تو دہ سنخ پیاز اور دہی ڈالی جب تیار ہو مصالحو پیکردی اور اگر چاشنی خشک  
ہو جاوی تو پھر مصالحو پیکردی اسطرح سے بہر تہ گجراتی اور تورمی اور کر  
کانبائی شکر ڈیڑھ پاؤ اور لیموں ڈیڑھ پاؤ چاشنی کیواسطے ہے

### بہر تہ گجراتی

بادنجان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر جرات آدہ سیر کشمش آدہ پاؤ دار چینی دو ماشہ  
لونگ الائچی دو ماشہ مچ سیاہ چار رتی ادراک ایک تولہ آٹھ ماشہ پیاز پاؤ بہر  
نمک تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو چولہی میں بہونکر صاف کر کے نمک ملا کر  
رکھی بعد ازاں پیاز کو گھی میں لال کر کے اور پیاز کو نکال کر بادنجان کو اوس گھی  
میں بگہار دی اور کشمش کو دھو کر ڈال دی اور بعد ازاں سنخ پیاز کو اوس میں ڈال کر  
اولٹ پلٹ کر دی بعدہ اوس میں دہی دی جب تیار ہو جائی مصالحو  
ڈالکر اوتار لے۔ جو پیاز سے احتراز ہو تو نڈالے

## ترکیب پکوریان ترش و شیرین و سوٹہ سانگہ وغیرہ

### ترکیب کابجی کی

پٹھی دال ماش باآرد دال ماش سیر بہر لونگ الائچی ۴ ماشہ مچ سیاہ چہ ماشہ  
ادراک ایک تولہ نمک دو تولہ گھی ڈیڑھ پاؤ ال سب مصالحو پٹھی میں ملا کر پکوریان



گہی میں تلے اور اتار کر سرد پانہیں ڈالتا جائے زان بعد تک چار تولہ مرچ سرخ  
دو تولہ رائی چٹانک ہر ہلدی سبی ہوئی ۶ ماشہ ان سب کو میکس کپڑیوں میں ملائی اور  
مربتبان چینی میں تین روز تک نگاہ رکھی بعد تین روز کے گرم پانی قریب ڈیڑھ سیر  
کے ڈال دی اور اوس سے تیسری یا چوتھی روز استعمال کرے ۛ

### پکھوڑیاں ترش

اول سیر ہر مین کی پکھوڑیاں گہی میں تلے اور سرد پانہیں ڈال دی زان بعد چھ  
آدھ پاؤ عرق لیموں چٹانک ہر اچھوڑ پاؤ ہر تک پانچ تولہ مرچ سرخ ۴ تولہ لونگ لالچی  
۶ ماشہ ادک تین تولہ کچری اتولہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو تولہ ان سب کو  
چمک پر خوب باریک میکس تھوڑا پانی دیکر مثل دہی کے کرے بعد ازاں اون پکھوڑیوں کو  
پانی سے نکال کر اسیں ڈال دی اور بعد دو گھڑی کے استعمال میں لاکر ترش و شیرین  
کرنی منظور ہوں تو او میں پاؤ ہر شکر سفید ڈالی ۛ

### ترکیب بنانے چھواری ترش و شیرین کج

اول چھواری و نمکوا ایک شبانہ روز پانی میں تر رکھی بعد ازاں جب ترکیب مذکورہ بالا  
اول مصالحہ تیار کر کر او میں ڈال دی اور پاؤ ہر شکر سفید آمیز کری اسطرح کشمش  
بھی ایک شب تر رکھ کر ڈالی جاتی ہے ۛ

### سونٹھ سا نگر نمکین

ساگر خشک پاؤ ہر سونٹھ تولہ ورق کچری پانچ تولہ زیرہ سیاہ زیرہ سفید ہر ایک تولہ  
لونگ دو ماشہ لالچی دو ماشہ مرچ سیاہ چھ ماشہ مرچ سرخ تولہ ہر کشنیزہ تولہ ادک  
ایک تولہ ہینگ دو ماشہ اچھوڑ پاؤ ہر تک تین تولہ ساگر اور کچری کو او بالکر نگاہ کری  
اور اچھوڑ کو جوش دیکر ہمراہ اور سب مصالحہ کی خوب پیسی بعد ازاں ساگر اور ورق  
کچری کو اوس میں ڈال کر خوب ملاوی ۛ

## پکوڑیاں اعلیٰ

بیس آدھ سیر گھی پاؤ بہر اعلیٰ سیر بہر نمک ۵ تولہ لونگ الائچی ۶ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ اول بیکے پکوڑیاں گھی میں تلے بعد ازاں اعلیٰ کو بلدیک پیکر سب مصالحہ ملا دی اور پکوڑیاں مذکورہ میں چھوڑ دی اگر ترش و شیرین کرنی منظور ہوں تو ڈیڑھ پاؤ شکر تری اور آدھ پاؤ عرق لیموں دی ۛ

## پکوڑیاں آبنہ

آبنہ سیر بہر بیس آدھ سیر لونگ الائچی چھ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ نمک ۲ تولہ اول آبنہ کو جو بل میں دبا بی بعدہ اونکا پوست اول گھٹلی علیحدہ کر کر گودا نکالی اور بیس کی پکوڑیاں گھی میں تھکڑاوسیں آہستہ کرے اور اوپر سے سب مصالحہ دی اگر ترش و شیرین کرنے منظور ہوں تو عرق لیموں ۲ تولہ اور شکر تری ڈیڑھ پاؤ دیوے ۛ

## رائیہ و بڑہ وغیرہ

### بڑہ دال ماش

دال ماش شستہ تین پاؤ دال مونگ پاؤ بہر اور ک ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیاہ آٹھ رتی دار چینی دو ماشہ لونگ الائچی دو ماشہ کشنیز تولہ آٹھ ماشہ نمک لاکھوڑے تین تولہ چار ماشہ دال کو باریک پیکر نمک اور دارچینی اور لونگ الائچی کو پیکر ملائی اور خوب لٹہ کرے کہ آبلہ آٹھ آوی پہر کا بی میں قدر سی گھی لگا کر پیٹھ کو اوس پر رکھی اور بڑہ باریک چپاتی کی برابر تیار کر کے بھونا ہوا دہنیا اور مرچ جو کوب کر کے باریک اور ک اور پھر چکا کر پیالہ کو اولٹا کر کے بڑہ کو گھی میں ملا

اور آگ پر بہت جلد تیلے تاکہ سب بڑھ پک جائی ہو پٹی کولتہ کرتا جائی بعد ازاں  
جسرات میں مصالحہ نمک مرچ وغیرہ موافق دیگر ڈالی ۛ

### ایضاً

پٹنی ڈھائی سیر نبولی پاؤ بہر شکر سیر بہر گھی سیر بہر دار چینی دو ماشہ لونگ لالچی  
دو ماشہ ادک تین تولہ چار ماشہ کشنیزو یک تولہ آٹھ ماشہ نمک ۵ تولہ چھ ماشہ دہی  
سیر بہر بنو لونگو پانیس جوش کرے اور پیکر پٹنی میں ملائی اور ادک کا عرق  
ملا کر لتہ کرے دو گھڑی بعد مصالحہ ملا کر جسرات ۳۱ تولہ چار ماشہ ملائی اور دو گھڑی  
نیک دم دی پھر ہاتھ سے بڑھ بنا کر گھی ملا کر آٹ نمک میں ڈبو کر دہی میں ڈالی  
بعد ازاں دہی سے نکال کر صاف کری اور پیرنگ پر گھی میں تکر شکر کے شیرہ میں ڈالی  
اور اگر مونگ کے بڑے پکائی چوتھائی دے ۛ

### بڑھ جسراتی

دہی سیر بہر نشاستہ پانچ تولہ شکر سفید دو سیر روغن زرد سیر بہر پستہ تین تولہ چار ماشہ  
نشاستہ کو پیکر دہی میں ملا کر لتہ کرے پھر بڑھ بنا کر گھی میں تیلے اور خشک کا تار بند  
شیرہ کر کے بڑھ کو اس میں ڈالی کہ شیرہ او میں خشک ہو جاوی پھر خشک خالص  
گلاب میں پیکر دی پستہ کو بہونکر زیزہ کر کے اوپر چڑک دی اور اگر نمکین  
پکائی تو بجائی شیرہ کے نمک پیکر پانی ڈالی جب بڑھ تیلے تو آٹ نمک میں غوطہ  
دیتا جامے ۛ

### بڑی ترش

اول موافق ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بہر پٹی کے بڑے بنائے بعد ازاں امچور  
پاؤ بہر دہنیاہ تولہ لونگ لالچی دار چینی مرچ سیاہ ہر ایک چھ ماشہ زیرہ سیاہ  
وزیرہ سفید چھ ماشہ سو نہٹہ چھ ماشہ امچور کو ابالکر مع مصالحہ ہر ایک پیسے اور قدر

پانی ڈال کر اس میں بڑے دال کے ڈال دیں

## تیا سی رائے و شکرن کبیرا وغیرہ

### رائے کدو

دہی سیر بہرنگ دو تولہ لونگ الائچی چار ماشہ میچ سیاہ ایک ماشہ میچ سرخ ۲ تولہ  
زیرہ سیاہ وزیرہ سفید ہر ایک دو ماشہ کدو پاؤں بہر اول کدو گناہ کش میں نکال کر  
ہلکا سا جوش دی بعد ازاں دہی میں ڈال کر خوب ملائے اور سب مصالحہ پیکر  
ڈال دی اگر زیادہ عمدہ کرنا منظور ہو تو پتہ چار تولہ بادام دو تولہ کے ورق تراش کر  
آمین کرے فقط

### رائے سیتا پھل

اول سیتا پھل کو ادا لکر ہاتھ سے ہتی اور بوجب ترکیب مذکورہ بالاسب  
مصالحہ ملا کر دہی میں آمین کرے

### رائے بٹہوہ

اول ساگ بٹہوہ کو قدر ہی تک دیکر جوش کرے جب وہ گد اخت ہو جائے  
تو نیچے اقرار کر اس تمام پانی کو ہاتھ سے پھوڑے اور دور کرے پھر قدرے  
دہی ملا کر جوش دی بعد ایک لمحہ کے اقرار کر اس پانی کو بھی دور کرے اور جب  
ترکیب مذکورہ دہی ملا کر استعمال میں لائی۔ اسطرح رائے کچنال و رائے  
گاچر و رائے ساگ سویہ ہی بن سکتے ہیں مگر ان سب چیزوں میں  
صرف ایک ہی جوش کافی ہے

### رائے کشمش

کشمش آدہ پاؤ دہی سیر بہر ہنک دو تولہ وار چینی چار ماشہ لوگ الا بچی چار ماشہ  
 مچ سیاہ دو ماشہ زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دو ماشہ اول کشمش کو دو پہر پانی میں  
 تر کر ہی بعد ازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر کشمش کو ڈال دی اگر زیادہ چٹ پٹا  
 کرنا منظور ہو چھ ماشہ یا طبیعت کے موافق اوپر سے مچ سرخ دے ۛ

### رایتہ پستہ

دہی سیر بہر پستہ آدہ پاؤ مصالحہ موافق رایتہ کشمش اول پستہ کو چاقو سے  
 بہت باریک تراشے بعد ازاں دہی میں سب مصالحہ ملا کر اون ورقوں کو  
 اوس میں ڈال دینی ۛ اول پستہ کو ایک ہلکا سا جوش دی

### رایتہ نگدی بمین

دہی سیر بہر بمین آدہ پاؤ روغن رز د آدہ پاؤ اول بمین کی چھوٹی پکوڑیاں  
 گہی میں اوتاری اور پانی میں ڈالتا جائی بعد اوس کے دہی میں سب  
 مصالحہ موافق رایتہ کشمش کے دیگر پکوڑیاں مذکور اوس میں ڈال دی اور ترکیب  
 پکانے پکوڑیوں کے یہ ہے کہ اول بمین کو پانی میں مثل دہی کے متہ کر نگاہ  
 رکھے اور ایک کرچہ آہنی کڑا ہی پر جس کے اندر سورامہ اسقدر بڑی ہوں رکھو  
 بعد ازاں قدری قدری بمین مذکور اوس پر ڈالتا جائی پکوڑیاں  
 چھوٹی اور ایک وضع کی تیار ہوں گی ۛ

### شکر ننگدی بمین

دہی سیر بہر شکر تری یعنی کھانڈ ڈیڑھ پاؤ بمین آدہ پاؤ گہی آدہ پاؤ اول پکوڑیاں  
 بمین کی حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی بعد ازاں الا بچی ۲ ماشہ دہی میں ملا کر  
 اور کھانڈ ڈال کر نگدیاں مذکور اوس میں چھوڑ دی اور بعد ایک ساعت کے نوش فرمائے  
 شکر ن کشمش

دہی سیر بہر کشش آدہ پاؤ کھانڈ ڈیڑھ پاؤ لایچی دوماشہ اول کشش کو  
دوپہر پانی میں تر کر کے بعد ازاں کھانڈ والایچی وغیرہ دہی میں آمیز کر کے  
کششوں کو ڈال دی ۛ

### شکر ن بادام

دہی سیر بہر گری بادام ۵ تولہ بین پانچ تولہ لایچی دوماشہ کیوڑا ایک ماشہ  
گہی آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑھ پاؤ اول بین میں کیوڑا ڈالکر سخت گوئد ہے اور  
اوس میں ایک ایک گری بادام کی رکھ کر گولیاں بنائی اور گہی میں تلی اور  
پانی میں ڈالتا جائی بعد ازاں دہی میں شکر تری والایچی ملا کر کپوڑیاں مذکور  
اوس میں چوڑ دی اور یہی ترکیب بنانی شکر ن پستہ کی ہے ۛ

### دیگر شکر ن

گری بادام آدہ پاؤ دہی سیر بہر لایچی دوماشہ شکر تری ڈیڑھ پاؤ اول گری  
بادام کو دوپہر تک پانی میں تر کر کے بعد ازاں اونکا پوشت دور کر دہی میں  
داخل کری اور استعمال میں لائی ۛ

### شکر ن چھوڑہ

دہی سیر بہر چھوڑہ پاؤ بہر شکر ڈیڑھ پاؤ اول چھوڑہ کو ایک رات دن پانی  
تر کر کے بعد ازاں گہلی نکال کر اور ان کی لوز میں لمبی تراش کر دہی میں ڈالی ۛ

## چٹنی باوغیرہ

### چٹنی پودینہ

پودینہ سبز آدہ پاؤ انچور چٹانک بہر تک تین ماشہ مرچ سیاہ دوماشہ مرچ سرخ تین ماشہ  
زیرہ سیاہ وزیرہ سفید دوماشہ لونگ لایچی دوماشہ ان سب چیزوں کو سم پودینہ کے

سل پر پیکر پانی موافق دیگر نگاہ رکھی اور یہی ترکیب چٹنی دہنیہ کی ہے :

### چٹنی کچی املی

املی کچی پاؤ بھر تک تین ماشہ مچ سیاہ و مچ سرخ اقولہ ۴ ہینگ دورتی اول  
بیج املی کے نکال کر املی کو باریک پیسی بعد ازاں ہینگ و مچ سرخ و نمک وغیرہ  
ملاوی : : :

### چٹنی مصالحہ دار

کٹنیز دو تولہ پودینہ خشک ایک تولہ ہینگ دو ماشہ سو نہا ایک ماشہ والا بچی  
۶ ماشہ زیرہ سیاہ و سفید ہر ایک دو ماشہ مچ سیاہ دو ماشہ مچ سرخ اقولہ نمک اقولہ  
عرق ادراک دو تولہ چوک دو تولہ عرق لیونیکا غزی پاچہ تولہ انار داجہ دو تولہ  
دار چینی چہہ ماشہ سب چیزوں کو باریک کوٹ پیکر عرق لیونوں و ادراک میں  
ترکری اور چوک ملا کر خشک کر کے باریک پیکر رکھی جبوقت درکار ہو تو ہڑی  
سی چٹنی میں پانی یا عرق لیونوں بچڑ کر استعمال کرے :

### چٹنی ترش و شیرین

املی کچی پاؤ بھر شکر تری پاؤ بھر عرق لیونوں کا غزی دو تولہ لونگ الا بچی ہڑی  
چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید چار ماشہ دہنیا دو تولہ پودینا چہہ ماشہ مچ سیاہ  
دو ماشہ مچ سرخ اقولہ ۴ نمک ۳ دو تولہ اول بیج املی کے نکال کر ہمراہ عرق  
لیونوں باریک پیسی بعد ازاں سب مصالحہ کو جدا پیکر آمیز کرے :

### چٹنی آبنہ

آبنہ کچے پاؤ بھر شکر تری آدہ پاؤ دہنیا دو تولہ لونگ الا بچی ہر ایک دو ماشہ  
۴ نمک تین ماشہ مچ سیاہ دو ماشہ مچ سرخ ۴ ماشہ اول آبنوں کو پہول میں  
دباؤی بعد ازاں پست اور گھٹیلے علیحدہ کر کر شکر تری اور سب مصالحہ پیکر آمیز کرے :

# تیار سی کھیرا

## کھیر پتہ

دودھ چار سیر پتہ پاؤ بہر شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی چہ ماشہ کیوڑا  
۵ ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول خالص دودھ کو اس قدر جوش دی کہ  
قریب ڈیڑھ سیر کے باقی رہے بعد ازاں پتہ کے باریک ورق تراش کر شکر  
اوس میں آمیز کرے اور اوپر سے الایچی اور کیوڑہ و قند ملائی اور اولٹ پلٹ  
پیالوں میں نکال کر ورق نقرئی لگاوی ۛ

## کھیر بادام

اس کو بھی موافق کھیر پتہ کے بنانا چاہی مگر گری باداموں کی اول پائیں  
دو پھر تر کھی بعد ازاں پوست اوسکا دور کر کے دودھ میں ملائی ۛ

## کھیر مکھانہ

دودھ خالص چار سیر مکھانہ آدہ پاؤ شکر تری سفید سیر بہر قند آدہ پاؤ الایچی  
کیوڑا ایک ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول دودھ خالص کو اس قدر جوش دی  
کہ قریب دو سیر کے رہ جائے بعد ازاں مکھانو کوٹ کر اوس میں ڈالی اور  
جوش دی جب خوب بستہ ہو جائے نیچے اتار کر قند و شکر تری وغیرہ دیگر  
پیالوں میں نکالی اور اوپر سے ورق نقرئی لگائی ۛ

## کھیر برنج

دودھ خالص چار سیر برنج دس تولہ شکر تری آدہ سیر قند آدہ پاؤ الایچی چہ ماشہ  
کیوڑا ایک ماشہ ورق نقرہ دس عدد اول دودھ خالص کو اس قدر جوش دی  
کہ قریب دو سیر کے رہے بعد ازاں چانول ڈال کر دستہ برنجی سے ہرابر



چلانا جائے جب چانول گچھا نہیں نیچے اوتار کر شکر تری اور قند ڈالی بعد ازاں  
پیالوں میں نکال کر ورق نقرہ لگائی ۛ

### لسی دودھ

شیر ذوسیر آرد گندم آدہ پاؤ شکر تری ڈیڑھ پاؤ گھی پانچ تولہ اول آٹے کو گھی  
میں بھون لے بعد ازاں دودھ جوش دی جب وہ قریب ایک سیر کے بجائے  
تو آٹا بھنا ہوا سمعہ شکر تری کے ڈال کر خوب حل کرے اور اوتار لے اور سربا لوگ  
بجائی شکر تری کے قند سیاہ و عینہ ڈالتی ہیں اور دراصل یہہ غریبوں ہی  
کے کہانے کی چیز ہے

## تیار ی کچری و طاہری و سونیان

### وغیرہ

#### کچڑی دال مونگ

کچڑی جس میں نصف چانول اور نصف دہونی دال مونگ ہووے سیر بہر  
گھی آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بہر  
ادرک ایک تولہ آٹہ ماشہ لہسن ایک تولہ نمک تین تولہ چار ماشہ زیرہ ایک  
تولہ آٹہ ماشہ گھی میں لہسن اور دال ڈال کر بھونے جب سرخ ہو جائی لچھی پیاز  
کے اور مہا لحہ ثابت ڈالی جب یہہ بھی سرخ ہووے تو بڑا زیرہ دی بعد اوز  
زیرہ اور پیاز و لہسن و گھی دال سے جدا کرے اور چانول دھو کر ڈالی تو بڑا  
اولٹ پلٹ کرے پیاز و لہسن اور زیرہ ڈال دی اور پانی گرم گلائیکے موافق

دیکر بعد گلجانے کے دم پر لگائے اور باقی گہی اوپر سے دے ۛ جس کو پیاز و لہسن  
سے پرہیز ہو تو موقوف رکھے ۛ

### کچڑی دال ماش

اس کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائیں اور کچڑی میں دال ماش  
دہوئی ڈالی ۛ ۛ ۛ

### کچڑی دال ارہر

اس کو بھی موافق کچڑی دال سونگ کی پکائی گریہن نہ ڈالی اور اول دال  
ارہر کو بھاریں بہنوالی ۛ

### کچڑی باجرہ

اول باجرہ کو ہاون دستہ میں خوب کوٹے جب پوست اوس کا جدا ہو جائی  
تو موافق اوس کے چانول لیکر حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائی اور لہسن  
نہ ڈالی ۛ ۛ ۛ

### طاہری دال سونگ

چانول سیر بہر گہی آدہ سیر سونگ کی بڑیاں آدہ سیر دار چینی دو ماشہ  
لونگ الائچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ سیرادرک ایک تولہ آہٹہ  
اشہ کشنیز ایک تولہ آہٹہ ماشہ ہلدی ایک تولہ نمک سا بہر چار تولہ ہلدی کو پائے  
پیکر گہی میں بھونی بعدہ نصف گہی دیچے میں ڈالکر پیاز سرخ کرے پھر نصف  
گہی میں بڑیاں ڈالکر بھونے بعد میں چانول ڈالکر اور سب مصالحہ دیکر پانی  
موافق دی اور دم بخت کر دی ۛ

### طاہری نخود

طاہری نخود یعنی بونٹہ سبز کی موافق ترکیب طاہری سونگ کی پکانا چاہیئے

### ترکیب بنانے سوئیونگی

اگر چاہے کہ سونیاں سرخ ہوں تو آٹلی کو شکرگف سے گوند ہے اور اگر سویہ کے ساگ کے عرق سے سیدہ کو گوند ہے تو سبر رنگ کی سونیاں ہونگی ، سیدہ کو سخت گوند ہے اور گھوڑے کے اندر رکھ کر دبائی جب سونیاں نکل آئیں تو دہوب میں خشک کر کرنگاہ رکھی مگر گھوڑے کی سویوں سے ہاتھ کی سونیاں بہتر ہوتی ہیں :

### ترکیب پکانے سوئیونگی

سونیاں سیر بہر گھی آدہ سیر شکر تری تین پاؤدودہ چار سیر دار چینی دو ماشہ الاچی دو ماشہ اول سوئیوں کو گھی میں استدر بھونے کہ سرخ ہو جائیں بعد از دودہ کو جوش دی جب قریب ڈیڑھ سیر کے باقی رہے تو سونیاں مذکور اس میں ڈال دی اور نرم آگ پر پکائی بعد ازاں شکر تری اور دار چینی وغیرہ دیکر نیچے اوار لے اگر چاہے کہ سونیاں ترش و شیرین ہوں تو اوپر سے آدہ پاؤد عرق لمیوں دی ۔ مسلمانوں کی ہاں اول سویوں کو بھاڑ میں بھنواتی ہیں تو ادن میں کیتدر سوند پاپن ہو جاتا ہے :

## ترکاری ما

### ترکاری زٹالو

زٹالو سیر بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الاچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مچ سیاہ دس ماشہ پیاز پانچ تولہ اورک ایک تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ دہی پاؤ بہر گھی ڈیڑھ پاؤ اول زٹالو کو چپکلی قتلہ خورد تراشے زان بعد کئی مرتبہ پانیوں دھو کر گھی میں نرم آگ پر پٹے زان بعد پیاز کے قتلہ تراشکر یا تھاندہ آبی میں نم کر لے و زعفران دیکر زٹالو مذکور و سین چوڑی اور پر سے سب مصالحہ دیکر قدرے

پانی ڈالکر دم بخت کر دی اور یہی ترکیب چکانے ترکاری پنڈالو اور کچا لو  
کی ہے نقطہ ۴ ۴

### ترکاری برگل رومی

ارومی کے پتی سیر بہر دہی آدہ سیر دار چینی چار ماشہ لونگ لاپچی چار ماشہ ہلدی  
سائندہ ۶ ماشہ مچ ۱۰ ماشہ پیاز پانچ تولہ اورک تین تولہ کشنیز دو تولہ نمک  
دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ گہی آدہ سیر اول ارومی کے پتوں کو نرم آگ  
پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز اور ہلدی کو گہی میں ڈالکر سرخ کرے اور ارومی  
کے پتوں کو ڈالکر سب مصالحہ دی اور اوپر سے دہی ڈالکر دم بخت کر دی ۴

### ترکاری گولر خام

گولر کچے سیر بہر دہی پاؤ بہر لونگ لاپچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مچ سیاہ  
دس ماشہ پیاز پاؤ بہر اورک تین تولہ کشنیز تین تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ  
و سفید دو ماشہ اچور دو تولہ گہی آدہ پاؤ اول گولروں کو صاف کر کر اور تر اثر  
قدری جوش دی بعد ازاں پیاز کے قتلہ اور زعفران گہی میں سرخ کرے  
اور گولروں کو دیگچے میں ڈالکر خوب بہونے اور دہی دی اوپر سے سب مصالحہ  
ڈالکر دم بخت کرے ۴

### ترکیب دیگر

اول گولروں کو قدر سے جوش دی بعد ازاں اوتار کر اونکے اندر کا زیرہ  
چاقو سے نکالے بعدہ سونف ایک تولہ مچ سیاہ چار ماشہ اچور ایک تولہ اورک  
دو ہنیا ایک تولہ ان سب کو کوٹ پیسکر اون کے غلیم میں بہر دے اور سنہ اونکا  
باریک لکڑی سے بند کرے اور حسب ترکیب مذکورہ بالا گہی میں بہونکر کچاوی

### ترکاری پھول ٹرہل

بڑھل کے پھول سیر بہر دہی آدھ سیر لونگ الائچی چہ ماشہ مچ سیاہ چار ماشہ مچ سرم  
 اتولہ اورک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ پیاز آدھ پاؤ زیرہ سیاہ و سفید  
 دو ماشہ گہی پاؤ بہر اول پھول بڑھل کو پانی سے دھو کر نگاہ رکھی بعد ازاں  
 پیاز کے قتلہ تراش کر گہی میں سرخ کرے اور پھول بڑھل کو ڈالکر اوپر سے مصالحہ  
 دیتا جائے من بعد دہی دیکر نرم آگ پر پکائی جس صاحب کو پیاز سے احتراز ہو  
 قدرے ہینگ دیں ورتکار سی بہنڈی ہی اسطرح بنتی ہے :

**ترکیب ترکاری بہنڈی مصالحہ دار**

بہنڈیاں سیر بہر لیکراونکا پیٹ چاک کرے اور یہ سب مصالحہ اول کی اندر  
 بہر کر نگاہ رکھی اچور پاچہ تولہ مچ سرم ایک تولہ سونف پاچہ تولہ اورک دو تولہ  
 دہنیا تین تولہ لونگ الائچی چہ ماشہ ایک تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ  
 بعد ازاں گہی ڈیڑھ پاؤ پیاز آدھ پاؤ لہسن ایک تولہ دہی پاؤ بہر اورک  
 دو تولہ نمک دو تولہ ہلدی پس ہوئی دو ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ دار چینی  
 چار ماشہ اول بہنڈیونکو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں پیاز کے قتلہ گہی  
 میں بہونکر بہنڈیاں نڈکوراوس میں ڈال دی اور سب مصالحہ دیکر دم  
 بخت کرے جو صاحب پیاز و لہسن سے احتراز رکھتی ہوں وہ بجائے اسکے  
 قدرے ہینگ خالص دیں :

### ترکاری بیج سیم

بیج سیم کے سیر بہر گہی پاؤ بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ ہلدی  
 پس ہوئی تین ماشہ مچ سیاہ پاچہ ماشہ مچ سرم ۲ تولہ پیاز آدھ پاؤ اورک  
 دو تولہ کشنیز تین تولہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی  
 پاؤ بہر اول پیاز کو گہی میں تلے بعد ازاں بیج ڈالکر خوب بہونے اور مصالحہ

دو ہی دیکر نرم آگ پر پکائے :

### ترکاری بیگن ولایتی

اول بیگنوں کو چھلیکے قتلہ تراشی اور موافق ترکیب مذکورہ بالا کے پکائی اور یہی ترکیب پکانے بیگن مارو اور بتیا کی ہے :

### ترکاری آلو

آلوں کو چھلیکے موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور مصالحہ بھی اوس کے موافق دی اگر آلوں کو بھاڑ میں بھون لیا جائے تو وہ زیادہ ترختہ ہونگے مگر کچتے وقت ٹوٹ جانے کا خیال رکھے :

### ترکاری کرم کلہ

اول کرم کلہ کو باریک تراشی بعد ازاں قدرے ہینگ اور زیرہ کا گھی میں بگھار دی کر جھونک دی اوپر سے سب مصالحہ اور دہی موافق دے کر دم کر دے فقط :

### ترکاری ارومی

اردی سیر بہر گھی آدہ سیر دہی پاؤ بہر دار چینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ ہندی پسپی ہوئی دو ماشہ مچ سیاہ چار ماشہ مچ سرخ اقولہ پیاز آدہ پاؤ اور ک ایک لکٹ نیز دو تولہ نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ اول ارویوں کو چھلی اور چاقو کی نوک سے اوٹھی اندر خوب سوراخ کرے بعد ازاں گھی میں نرم آگ پر تے اور نگاہ رکھی پھر پیاز کو گھی میں سرخ کر کے ارویاں اوس میں چھوڑی اور پھر سے سب مصالحہ دیکر دہی دی اور دم کر دے اور یہی ترکیب پکانے ترکاری کیلہ کی ہے فقط :

### ترکاری پہلیاں گوار

چہلیاں گوار سیر بہر دار چینی چار ماشہ لونگ الائچی چار ماشہ ہلدی پسی ہبوی تین ماشہ  
 مرج سیاہ پانچ ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ ہینگ خالص ایک ماشہ اور ککے تین تولہ چھ ماشہ شینیز  
 تیس تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ نمک دو تولہ دہی پاؤ بہر گھی آدہ پاؤ اول  
 پہلیونکا و چاقو سے بہت باریک تراشی بعد ازاں گھی میں ہینگ کا چھونک دے اور  
 پہلیونکو دھچکی میں ڈالکر چلائی اور مصالحہ پسا ہوا اول دیکر و پرستے وہ دہی دی  
 اور نرم آگ پر پکائی اور لو سپیہ کی پہلیاں ہی اس بلغم پکائی جاتی ہیں :

### مرغول کیلہ

کیلہ کو چھیلکر اوس کے لمبی لمبی مرغول کاٹے اور گھی میں سرخ آگ پر تلے بعد ازاں  
 مصالحہ موافق دیکر دہی کا شور بہ دے اور دم بخت کرے :

### ترکاری ستیا پھل

اول ستیا پھل کو تراش کر قندہ موافق تراشے بعد ازاں گھی میں ہینگ کا بگہار دیکر  
 ستیا پھل ڈالکر خوب سرخ کرے اور اوپر سے مصالحہ سمولی دیکر دہی دی :

### ترکاری گیاہ توری

گیاہ توری کو چھیلکر قندہ تراشے اور اول پیاز کو گھی میں داغ کر کر توری مذکور او میں  
 ڈال دی پھر بہونکر سب مصالحہ دیکر دہی دی اور نرم آگ پر پکائی اور یہی ترکیب  
 پکانے ٹنڈہ کی ہے اور جو پیاز سے پر سیر کہتی ہوں وٹنہ ڈالیں ورجائی اس کے قدرے  
 ہینگ دیں :

### ترکاری ٹنڈہ مصالحہ دار

اول ٹنڈہ ثابت سیر بہر لیکر چھیلے اور اوس کے اندر سے بیج و گودہ نکالکر اور یہ مصالحہ  
 بہرے اور ک ایک تولہ کشنیز دو تولہ اچورہ تولہ سونف ۵ تولہ زیرہ سیاہ و سفید  
 دو ماشہ نمک چھ ماشہ پیاز تلی ہبوی آدہ پاؤ بعد ازاں ٹنڈوں کی موہنہ کو بانس کے

تیلیوں سے بند کر کر اول پیاڑ کو گہی میں تلے اور اوس کے اندر ٹنڈو نکو ڈال کر بھونے کہ  
اوس کے تیلیاں علیحدہ نہول اور پھر سب مصالحہ اور وہی موافق ترکاری اروی کے  
دیکر دم کر دی اور اسی طرح گریلے مصالحہ دار پکایا جاتا ہے مگر اول کرلیوں کو اندر سے  
صاف کر کر دوپہر دھوپ میں نمک لگا کر رکھو تاکہ سب تلہ پانی اوسکا نکلیجادی اور اگر  
چاہے کہ کرلیوں خشک رکھی تو مصالحہ بہری ہوتی کرلیوں کو گہی میں تلکر نگاہ رکھی  
اور جو پیاڑ سے احتراز ہو تو موقوف رکھی ۛ

### ترکاری سولی

جو ترکیب کہ کباب سولی کی لکھی گئی ہے اسی ترکیب سے ترکاری سولی بھی  
پکائی جاتی ہے ۛ

### ترکاری شلجم

اول سیر بر شلجمو نکو بہاڑ یا بھول میں چند تلخہ دبار بھی بعد ازاں اونکا پوست  
اوتار کر قتلہ تراشے اور گہی میں پیاڑ سرخ کر کے قتلہ نکو اوس میں ڈالی اور خوب سرخ کر  
بعد ازاں مصالحہ دار چینی چار ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ زعفران یا بلدی پسی  
ہوتی دو ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ ماشہ ادراک ایک تولہ کشنیز دو تولہ  
نمک دو تولہ زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ وہی ڈیڑھ پاؤ دیکر نیچے اوتار لے اور نرم آگ  
پر پکا دی جن کو پیاڑ احتراز ہو ہینگ دیں ۛ

### ترکاری کنبھی

کنبھی سیر بر وہی آدہ سیر پیاڑ آدہ سیر دار چینی ۴ ماشہ لونگ لایچی چار ماشہ زعفران  
ایک ماشہ مرچ سیاہ ۱۰ تولہ اورک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ گہی پاؤ بہر  
زیرہ سیاہ و سفید دو ماشہ اول کنبھی کو کئی مرتبہ پانی سی دھوئی بعد ازاں پیاڑ کو  
گہی میں داغ کرے اور کنبھیو نکو دیگچے میں ڈال کر خوب بھونی اور مصالحہ دیکر اوپر سے



دہی دی اور نرم آگ پر پکائی اور پھی ترکیب پکانے ترکاری کنول لکڑی کی ہے  
مگر سیر بہ کنول لکڑی میں پیاز آدہ پاؤڈالنی چاہئے جو صاحب اس سے پرہیز کرتے  
ہوں تو موقوف رکھیں ۛ

### ترکاری کچنال

کچنال کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور پیاز بھی اوسقدر ڈالے  
اور جو پرہیز کرتا ہو تو ترک کرے ۛ

### ترکاری لکڑوندہ

اول لکڑوندو نکو جوش دیکر نیم دور کرے بعد ازاں مصالحہ موافق دیکر دہی  
دی مگر احتیاط رکھی کہ شور بہ نہ ہو ۛ

### ترکاری خرنیزہ خام

اول کچے خرنیزہ کو لیکر چیلے اور قتلہ تراش کر پیاز کے ساتھ گھی میں بہونے بعد ازاں  
مصالحہ موافق سم دہی دیکر اوتارے اور نرم آگ پر پکائی اور پھی ترکیب پکائی ترکاری  
چقندر کے ہے مگر اس میں شور بہ نہ رکھی اسطرح ترکاری کہ دھما بھی بنا دوجن کو  
پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھیں ۛ

### ترکاری سونہٹہ

اول سونہٹہ کو چار پہر پانی میں تر رکھے بعد ازاں چاقو سے باریک قتلہ تراشی اور  
گھی میں قدری ہڈی کا بگہار دیکر قتلہ کو ڈال دے اور اوپر سے سب مصالحہ  
موافق دیکر قدری دہی دی مگر مصالحہ میں انچور زیادہ ہونا چاہئے ۛ

ساگ

## ساگ سو یہ پاکک

اگرچہ یہ کہانے غریب لوگوں کے ہیں مگر اس جگہ بخیال اس امر کے کہ کسی صاحب کو یہ فکرا بہت نہ ہو کہ ساگ نہیں کھجے چند ساگ بنائیں کی ترکیبیں ذیل میں درج کی جاتی ہیں وہ یہ ہیں۔ اول ساگ مذکور قریب سیر بہر کے لیکر باریک تراشے اور خوب پانی میں دھو کر کھڑائی میں پائو بہر گھی گرم کرسی اور اوس میں قدری زیرہ ہینکلا چوڑا کر ساگ مذکور اوس میں چوڑ دی اور اوپر سے نمک مرچ پسا ہوا سوافق دیچر دم کر دی بعد ایک دو ساعت کے جب ساگ گلجائی تو اوس کو کھونکر کرچے سے چلا رہے جو قوت دیکھے کہ پانی اوسکا جذب ہو گیا نیچے اوتا لے اسطرہ ساگ چولائی دیتی۔ وکلفہ۔ ولو بیہ۔ و ساگ نخود ہی پکاؤ جاتے ہیں۔

## پتوڑا

## پتوڑا پاکک

اہل ہندو کے شادیوں میں اکثر پتوڑا ہی تیل پر رکھتے ہیں اور بہت صاحب اپنی اپنے گھر میں پتوڑا بنواتی ہیں خصوصاً موسم برسات میں پتوڑا گرم گرم بناتا لہذا معلوم ہوتا ہے۔ ترکیب یہ ہے کہ اول مہین کو پانی میں بہت تپلا گوند سے جیسا کہ دہی ہوتا ہے بعد ازاں قدری زیرہ و نمک و مرچ دیکر نگاہ رکھنی و کھڑائی میں گھی گرم کر کے پاکک کے پتی چوڑی اور بڑی لیکر مہین مذکور میں ملا کر کھڑائی میں چوڑا جانی جب وہ کچا نہیں کرچہ سے نکال لے اور نوش فرمائی۔ مگر خیال رہے کہ پاکک کی پتی پر مہین مثل ورق کی باریک لگے اور نرم آگ پر سینکے۔

## پتوڑا برگاروسی

بوجب ترکیب مذکورہ بالا پتوڑ برگ اروی ہی بنائی جاتے ہیں :

### پتوڑ گاجر

اول گاجر کو چمپیکر ادس کے ورق چاقو سے مثل بتی کے تراشے بعد ازاں حب ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور یہی ترکیب پکانے پتوڑ کچا لٹا اور میگن کی ہے :

## ترکیب تیاری شیرینی ما

یہ وہ چیزیں ہیں کہ جو تمام ہند کے رؤساء والا نشان اور مرانی عالمی دوا اہل ہنود کے ہاں بڑی بڑی نامی دعو تول ورضیا فتوں میں تیار کرائی جاتی ہیں اور بعضی نامی شہروں میں مائی گرمی حلوائیوں کے

### دکانوں پر فروخت ہوتی ہیں

#### کچور سی خستہ

سیدہ سفید و باریک پان سیرنگ ۵ تولہ گھی ڈھائی پاؤر و عن شیرین ڈھائی پاؤر اول سیدہ میں روغن و گھی دیکر ڈیڑھ سیر بانی ڈالی اور دونو ہاتھوں سے خوب گوندھا کہ اسکا سب رگ در نشہ کیساں ہو جائی مگر روٹی کے آٹی سے کہی قدر نرم رہے بعد ازاں سیدہ کو ایک لٹا لٹا کر کھی پھر پیٹھی وال ماش جو نہایت باریک پسپی ہوئی ہوڈ بانی سیر لیکر اوس میں مرچ سرمہ دہنیا انار دانہ زیرہ الابچی پیٹنگ سب سہ لٹا پاؤر ہر دسے اور خوب آمیز کرے اور نمک پسا ہوا علیحدہ رکھی اول

کھڑائی میں تین سیر گہی ڈالی اور لونیاں آٹی کی جقدر چھوٹی بڑی جیسے چاہے  
لیکر بیٹھی میں نمک لگا کر دس کچ اندر رکھی اور ہاتھ سے بڑھا کر کھڑائی میں چھوڑنا  
جائے اور نرم آگ دی جب کچوریاں ہوا لکرتیار ہوں کر چہ سے نکالے یہ ایسی خستہ  
اور عمدہ کچوریاں ہونگی کہ اگر تین مہینہ تک رکھی رہیں تو بھی ہرگز نہیں بگڑتی  
اور اگر چار کچوریوں کو اوپر نیچے رکھ کر ایک پیسا بلندی سے چھوڑ دو تو نیچے کچا لگا  
یہ کچوریاں سن بہر سیدہ کے چہ دھڑی گہی میں تیار ہوتی ہیں :

**کچوری دیگر**

یہ کچوریاں کم خستہ ہونگی۔ میدہ بان سیر روغن شیرین آدہ پاؤ روغن مذکور  
کو حسب ترکیب مذکورہ بالا میدہ میں موہن دی اور کچوریاں پکائے اس کو  
سوا سیر گہی لگے گا اور سن بہر میدہ میں دس یہ صرف ہوگا :

### ترکیب بنانے مٹھری کے

اول سیر بہ آٹے میں موہن پاؤ بہر گہی کا دیکر خوب ملا دی اور نمک دو تولہ دے  
بعد ازاں پاؤ بہر بانی دیکر آٹہ سخت گوند ہے اور مٹھریاں چھوٹی بنا کر کھڑائی میں  
چھوڑے یہ آدہ سیر گہی میں تیار ہونگی :

### ترکیب بنانے پوری کی

آٹا پانیسیر لیکر گوند ہے اور حسب دستور پوریاں بنا کر کھڑائی میں چھوڑنا جائی  
اس کو گہی سوا سیر لگے گا :

### ترکیب بنانے خستہ پوریونگی

آٹا پانیسیر گہی پاؤ بہر نمک دس تولہ اس سب کو آٹی کی اندر دیکر خوب مٹھے اور  
لونیاں توڑ کر پوریاں چھوٹی بنا دی اور کھڑائی میں تلے دو سیر گہی میں  
یہ پوریاں تیار ہونگی :

## لوچی پوری

سیدہ پان سیر گوند ہکر لوئیاں توڑ کر گرہ چوڑی چکھ پر بیکر گھی میں چھوڑ دی  
مگر جقدر پتلی بیلے گا اوسقدر راجھی ہونگی اور گھی سوا سیر ان میں صرف ہوگا :

## ترکیب لڈو نگری کی

کہا نہ کچی ۵ سیر بین سوا سیر گھی سوا سیر اول بین کچ خوب تپلا مستہ کر کہہ چھوڑے  
اور کہا نہ کی چاشنی تین سیر بانی میں پکا کر اور دودھ آدہ پاؤد بیکر ایک کپڑے  
میں چھان لے اور کھڑائی میں چٹا کر چاشنی پکائی اور جھکی سے دیکھے جب دوتا  
چاشنی یک جائے نیچے اوتار لے اور نگدیاں اوتار اوتار کر گرم چاشنی میں ڈالتا جا  
بعد ازاں اوس کو ملا کر کشش پاؤ بہر ورق پستہ آدہ پاؤ کیوڑہ ایک ٹولہ ڈال کر  
لڈو بنائے :

## لڈو بین

بین سیر بہر گھی سیر بہر بورا ڈیڑہ سیر اول بین اور گھی کو کھڑائی میں ڈال کر  
خوب بہونے جب خوشبو آئے لگے نیچے اوتار لے اور جب سرد ہو جائے تو بورا  
مذکور اوس میں ڈال دی اور پستہ آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ الایچی کے بیج دو تولہ  
مصری پاؤ بہر دیکر لڈو باندھے :

## لڈو روہ

یہ لڈو بھی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بن سکتے ہیں :

## لڈو نگد

سیدہ سیر بہر اور روہ سیر بہر ان لڈو نگو بھی بموجب ترکیب مذکورہ بالا بناوی  
مگر قند علاوہ ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بہر زیادہ ڈالی اور کپڑہ میں لیکر پاتہ  
کی تھپکی سے لڈو باندھے اور اول ورق پستہ کپڑے کے اوپر ڈال دے :

لڈو بنانے کے وقت ہاتھوں کو دھو کر خشک کرنا چاہیے اور ہاتھوں میں گھی نہ لگانا چاہیے اور لڈو بنانے کے وقت ہاتھوں کو دھو کر خشک کرنا چاہیے اور ہاتھوں میں گھی نہ لگانا چاہیے

## لٹو سونگ

پیٹھی دال سونگ باریک سیر بہر گھی سیر بہر بورہ ڈیڑھ سیر اول پیٹھی کو کھڑائی  
میں ڈالکر سہراہ سیر بہر گھی کے خوب بھونے اور جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے  
اور دوسرے برتن میں نکال لیوی بعد ازاں بورا اور سیوہ موافق ڈالکر لٹو بنائے

## لٹو دال ماش

اول سیر بہر دھوئی دال لیکر باریک پسوائی بعد ازاں موافق ترکیب لٹو  
بیس بنائے

## لٹو بونٹہ

دانہ بونٹہ سبز سیر بہر گھی سیر بہر کھانڈ تین سیر اول بونٹوں کی باریک پیٹھی  
پسوالے بعد ازاں دس تولہ بین ملا کر خوب ستھی اور رکھہ چوڑے پہر بورا کی  
دو تار کی چاشنی چٹکی سے دیکھہ کر نیچے اوتار لے اور گھی میں نگدیاں تنکر  
چاشنی میں ڈالتا جائے بعد ازاں خوب ملا کر لٹو بنائی اور اوپر سے  
پتہ اور کیوڑہ دے

## لٹو ملائی

ماوا سیر بہر قند آدہ سیر کیوڑا دو ماشہ قند کو ماوی میں ڈالکر خوب ستھی اور  
گول گول لٹو بنائے پتہ کی ورق اوپر لگا دی اور قند پاؤ بہر اوپر سے  
سب لٹو نیپر لپیٹ دے

## لوز دودہ

اول کھانڈ تین سیر کو دوسیر پانچیں چڑا کر اور سیر بہر پانچیں آدہ پاؤ دودہ  
ملا کر اوس سے صاف کرے اور کپڑے میں چھان لے بعد ازاں اوس کی چاشنی  
تین تار کی پکا لیوی اور نیچے اوتار کر خوب گھونٹے اور سیر بہر پاؤ اوس میں آمیز

کرے اور چار ماشہ کیوڑا دیکر تہال میں آدہ آدہ سیر ڈال دے اور اوپر سے ورق لگا کر  
لوزیں تراش کر رکھ دے ۛ

### لوز سونگ

اول تین سیر کہا نڈ کی چاشنی چار تار کر کے حب ترکیب مذکورہ بالا پکاوے بعد از  
سیر بہر دال سونگ کی پیٹھی یا آٹا بوا کر سیر بہر گھی میں اُس کو بھونے اور جب خوشبو  
آنے لگے نیچے اوتار لے پھر دو تولہ ڈنڈیاں ہار سنگھار کی لیکر پاؤ بہر پانچیں او بالکر  
کپڑے میں چھانکر چاشنی میں پہلے دیدے اور کھرچنی سے چاشنی کو خوب ہلاتا جاوے  
جب چاشنی جمنی پر آجاوے تو وہ سونگ کی پیٹھی بھونی ہوئی ٹھنڈی ڈالی بعد از  
خوب ملا کر تہالو میں نکالی اور لوزیں تراشے ۛ

### لوز پتہ

مغز پتہ سیر بہر قند ۳ سیر اول سیر بہر پتہ کو لیکر گرم پانچیں ایک انگوچی کے اندر  
باندھ کر ڈال دے جب وس کا چمکا اتر جائے تو اس کی پیٹھی خوب پسوالے اور قند کی  
چاشنی تین تار کے بنا کر نیچے اوتار لے اور خوب کھرچی ملاوی اور پیٹھی مذکورہ میں ڈال کر  
آئینہ کرے اور خوشبو دیکر تہالو پھر ڈال کر لوزیں تیار کر لے اور لوز بادام ہی اسی ترکیب سے تیار کرے

### لوز فالہ

قند دوسیر میں پانی پاؤ بہر ڈال کر اوس کے چاشنی چار تار کی تیار کر لے اور فالہ سیر بہر  
لیکر انگوچی میں خوب ملے اول پانی اوس میں برآمد ہوا اوس کو دور کرے بعد از  
جو لعاب و سکا نکلتے تو اوس کو چاشنی میں ملاوی اور خوشبو کیوڑا اور کدہ آدہ پاؤ  
دیکر تہالو پھر نکالی اور لوزیں تراشے ۛ

### لوز آبنہ

رقیق رس آبنہ پاؤ بہر لیکر دوسیر قند کی چاشنی چار تار میں دی اور کھویدے

آدہ پاؤ ڈالکر اوسی طم لوزات تراشے :

### سونی پاک

اول دو سیر قند کی چاشنی ایک تار کی تیار کر کے نیچے اوتار لے اور پاؤ بہر میں گنگہ یا باریک پونے میں دو سیر گھی میں پکا کر چاشنی میں ڈالی اور کیوڑا دیکر ہٹا لو نہیں جادوی اور لوزیں تراشے :

آدہ پاؤ تراشے  
تین سیر چاشنی  
نہایت میں

### تیاری قلا قند

قند تین سیر اول ڈیڑھ پاؤ پانی میں چاشنی چار تار کی اوتار لے اور چاشنی کو خوب ہلا کر اور کھرجنی سے ملا کر دانہ دار کر لے اور اوپر سے ڈیڑھ سیر ماوا ڈال کر خوب ملا دی اور کیوڑا دو ماشہ دیکر اول ورق پتہ پران میں ڈال دے بعد ازاں اوس کو پران میں ولٹا دیو جب جم جائے تو قند تراش لے :

### تیار می امرتی

دال ماش سیر بہر دھو کر خوب باریک پیٹھی مثل آٹے کے تیار کرے اور قند تین کی چاشنی ایک تار کی آدہ سیر پانی میں پکا کر نیچے اوتار لے۔ اور پران آہنی میں گھی قریب آدہ کی چر دی اور پیٹھی مذکور خوب ستھو کر ایک کپڑہ کرچ باریک میں سوراخ کرے بعد ازاں اس ٹیچی ٹیچی ہوئی کو کپڑے میں لیکر گھی میں بشکل امرتی بنا دے اور جب تیار ہوں تو لوہے کی سلائی سے نکال کر چاشنی میں ڈال دے اور جب وہ چاشنی پی جاوے تو دو کلری رکھ لے آہر وہ امرتیاں رکھتا جاوے :

### ترکیب جلیبی

میدہ سیر بہر لیکر ارات کھ پتلا آدہ سیر پانی میں گھول کر رکھ دی اور جب ترکیب مذکور بالا کہانہ کی چاشنی ایک تار کی تیار کرے اور ایک بجڑہ گٹے لیکر اوس میں سوراخ کرے بعد ازاں گھی میں جلیبان تیار کر کر چاشنی میں ڈالتا جائی اور اگر دو چار



خیر ہو جائے تو اس میں قدرے میدہ واسطے تار بند ہونے کے ملاوے ہ:

### بالوشاہی خستہ

میدہ سیر بہر لیکر اس میں آدہ سیر گہی ڈالی اور ڈیڑھ پاؤ پانی دیکر خوب ہستی اور لونیاں دو دو پیسہ بہر کی توڑ کر گہی میں پکاوی اور قند تین بہر کے چاشنی ایک تار کی اوتار کر اس میں چھوڑنا جائے اور کہرنی سے اوپر وہ چاشنی چڑھا جائے جب سرد ہو جائے تو خوشبو عطر کیوڑہ دیکر نکال لیوے ہ:

### نگدیاں سونگ

دال سیر بہر کو بہت باریک پوا کر خوب ہستے اور مثل دہی کے تپلا رکھی جب اس کا سب رگ وریشہ یکساں ہو جائے تو بڑی سوراخ کی پونہ آہنی میں گہی میں نگدیاں اوتار کر چاشنی میں ڈالتا جائے اور خوشبو کیوڑہ کی دے جب وہ خوب چاشنی پی جاویں تو چلا کر نکال لے ہ:

### مٹھائی پیٹھ

اول پان سیر کا پیٹھ لیکر اس کو خوب چیلے اور ٹکڑ کرے بعد ازاں چار سیر قند کی چاشنی ایک تار کی پکا کر نگاہ رکھی اور پیٹھی میں ایک تولہ قلعی دیکر خوب دھووی اور کپڑے میں پھوڑے اور وہ چاشنی جو پک رہی ہے اوپر ڈال دے اور خوب ہلائے جاوے اور نیچے آچ کرے جب چھ تار کی چاشنی آجاوے اس وقت نیچے اوتارے اور کہرنی سے وہ چاشنی اوپر چڑھا کر اور خوشبو دے کر نکال لے ہ:

### لیچا پیٹھ کا

اول پیٹھ کو لیکر اور چیل کر کئی ٹکڑے کرے اور کد و کش میں لمبا تار نکال کر قدرے پانی میں خف جوش دیکر خشک کرے بعد ازاں جب وہ کھل جائے

تو چاشنی چارتار میں ڈال کر نیچے اوتارے اور چلاتا رہے اور جب ٹھنڈا ہو جائے تو پرات میں نکال لے ۛ

### گلاب جاسن

کہو یہ سیر بہر میں پاؤ بہر آٹماں گھاڑہ کا دیکر خوب لے اور چاشنی تین سیر قند کی ایک تار کے نیچے اوتارے اور اس سہی ہوئی کہو یہ میں ایک پستہ رکھ کر خفیف آگ میں اونکی گولیاں گہی میں تلے اور چاشنی میں ڈالنا جائے جب چاشنی کا خلاف اوپر جم جائے تو پرات یا تہال میں نکال لے ۛ

### اندر رسہ کی گولیاں

اول چانول دس سیر کو خوب دھو کر اور خشک کر کر میدہ کے موافق پیو الے بعد ازاں سوا چہ سیر کہا نڈ لیکر چاشنی دو تار کی پکانی اور اس پکتی ہوئی چاشنی میں آٹے مذکور کو ڈال ڈیوی اور گنڈالی سے خوب ملاتا رہے ۛ جب ایک جگر بند ہو جائے تو نیچے اوتار کر ایک سبوچہ گلی میں بہر کر نگاہ رکھے دوسرے روز اس میں سے پاؤ بہر لیکر گولہ سا بنا کر اس کے اوپر تل لگا کر لمبی تہی بناوی اور اس کے قریب چہ چہ ماشہ کی گولیاں توڑ کر تھوڑے گہی میں اوتارنا جائے ۛ

### ترکیب اندرسہ

اور اندرسہ بھی اسی خمیر کے بنتے ہیں ترکیب اوسکی یہ ہے کہ اول لومی چار پینچ لیکر اور چکلہ پر رکھ کر ہاتھوں سے بڑھاوے اور تھوڑے گہی میں ڈال کر نرم آنچ پر پکائے اور دوسری طرف سے نہ لپٹی اور اگر لومی چکلہ پر چپ کے تو تھوڑا سا آٹما چانول کا ڈال دی اور کھڑائی کے تلے آنچ بہت کم کرے اور کھڑائی کے اندر صرف آدہ پاؤ گہی ہونا چاہیے ۛ

### ترکیب بنانے کا جاجی یعنی کچھلہ کے

اول پائیر سیدہ کو جو بہت سفید اور بہت باریک ہوا سفدر بہتی کہ اُسکا اور پانی کا ایک جگر ہو جائے بعدہ سیر بہر سیدہ لیکر گہی میں اوس کی پوریاں چوڑو اور کچی پوریاں گہی میں سے نکال کر بہتی دمی کر لے بعد ازاں اوس چار سیر سیدہ میں جو باقی ہے اوس کو پٹھی کی طرح بہر کر پوری کی برابر چکھ پر ہا تہہ سے بڑھائی اور لوی پانچ تولہ کی لے اور اون کو لے کر گہی میں ڈالتا جائے اور ناخون سے سو راخ اول کر دے جب وہ تیار ہو جائیں تو چھلنے میں وتارنی اور دس سیر کھانٹ کی چاشنی وتار کی وتار کے خوب گھونٹے اور کھاجا مذکور کو اوس میں غلاف دیوے فقط ۛ

### ترکیب گہیور

اول سیر بہر سیدہ بہت سفید اور باریک لیکر اوس میں سیر بہر پانی دو تین مرتبہ دے خوب بہتی اور جب دیکھی کہ شل ڈورے کے تار او سکا اٹھنے لگے تب چوڑو دے بعد ازاں ایک چھوٹی سی تہی میں جو گہری نہ ہو گہی چڑھائی اور اوس کو گہی سی پونا بہر دمی جب گہی خوب گرم ہو جائے تو تین چار چھ تھوڑا تھوڑا سا وہ سیدہ گھلا ہوا پیچ کھڑائی میں قریب دس بارہ تولہ کے کئی مرتبہ اونچائی سے ڈالی اوس کے بعد تھوڑا سا گہی تایا ہوا اوپر سے دے جب وہ گہیور اوپر آجائے تو لوہے کی سینک سے اوٹھالے اسکو گہی سیر بہر کو سیر بہر لگتا ہے بعد ازاں ڈیڑھ سیر کھانٹ کچی کی چاشنی ایک تار کی بنا کر خوب گھونٹی جب کہ یقین رہا ٹھی ہو جائی تو اون گہیوروں کو اوس میں غوطہ دیکر لکڑیو پر رکھتا جائے ۛ

### شیرینی در بہت

اول سیر بہر سیدہ اور سیر بہر گہی کھڑائی میں ڈال کر خوب بہونے جب خوشبو سنبھالنے لگے تو نیچے اوتارے بعد ازاں ڈیڑھ سیر قند کی چاشنی چار تار کی پکاوی اور اسکو بہی نیچی اوتارے اور اسی سیدہ میں ملاوی مگر بہت جلدی کرے تاکہ وہ سرد نہونے پاوے اور پرات میں ڈال دی اور اول خوشبو دپتہ بہی اوس میں ملاوی اور چاقو سے لمبی لمبی پٹریاں تراش لے ۛ

### اکبریاں

اول چانول سیر بہر لیکر خوب باریک سیوہ پوالی بعد ازاں پاؤ بہر گہی دیکر خوب ہتھی اور ایک روز بغیر رکھ دے دوسرے روز ہتی دیکر چٹنا تک بہر اور گہی دی اور تھوڑا پانی کا چھٹیا دی بعد ازاں دو دو پیہ بہر کی لونیاں بنا کر اور ہتھیلی پر رکھ کر اونگلی سے سوراخ کر دی اور گہی میں ڈالتا جائے جب پکجا میں تو نکال لے زان بعد سیر بہر کہا نڈ کی چاشنی دو تار کی بنا کر خوب غلاف دی ۛ

### ترکیب بنانے پھینونکی

اول پان سیر سیدہ کو خوب ہتھی جب مثل پوری کے آٹے کے ملایم ہو جائے تو آدہ آدہ سیر کی لونیاں توڑ ڈالی اور دو سیر گہی کچے میں اول لونبیوں کو ڈال کر ہر ایک لونبی کو مثل ہار کے ہاتھ میں بناوی اور سب لونبیوں کو اس طرح بنا کر برات میں جدا جدا رکھ لے اور پہرا اول لونبیوں کو جدا جدا ہاتھ سے لمبا کرے اور اسے باقی گہی میں پہرا اسی طرح دو بارہ اونکو ڈال کر مثل ہار کے بنا کر جدا جدا برتن میں رکھی پہر تیسری مرتبہ بہی اس طرح سے اوسے باقی گہی میں لمبا کرے غرض کہ وہ سب گہی اوس میں لگ جائے مگر چوتھی مرتبہ لمبا کرے بعد ازاں اوس میں سے دو دو پیہ

کی لوبیاں توڑ کر اونگلی پر لپیٹ کر تہالی میں رکھتا جائے اور تسی تسیں گہی چار سیر چڑھا کر  
اونگوئوں کو چکھ پر رکھ کر قدر سے ہاتھ سے بڑھا کر گہی میں چھوڑتا جائے اور پونیسے  
اور تار کر چلنے میں رکھتا جاوی اور دس سیر کھانڈ کی چاشنی دو تار کی چکا کر ایک ایک  
پہیتی کو ڈبو کر علیحدہ کرتا جائے اور جب سرد ہو جائیں تو خوشبو کیوڑہ کی خوشبو لگا  
رکھی اور اگر چاشنی سخت ہو جاوے تو پانی کا اوپر سے چھنٹا دینا چاہئے :

### حلو اسوہن گوندہ

دودھ خام پان سیر سیدہ سیر بہر نشاستہ پاؤہر اول سیدہ اور نشاستہ کو دودھ  
میں ڈال کر خوب چھان لے بعد اوس کے کھڑائی میں ڈال کر آٹھ پر رکھ دے مگر آٹھ بہت  
بہت کم کرے اور کو بچہ سے ہلاتا جائے جب تھوڑی دیر میں اوسکا دانہ دانہ گلجی لے  
تو سیر بہر قند دیوے پہر آگ زیادہ کر کر ہلائی جب کقدر بہت ہو جائے تو اوس میں  
ڈیڑہ سیر گہی دی اور آٹھ کم کر دے مگر ہلائے جائے اور جب دیکھ لے کہ کوئی  
علامہ ہو گئی تب نیچے اور تار لیوے جو قوت تھنڈا ہو جائے تو پہر قند سیر بہر دی  
اور گہی پاؤہر مصری پاؤہر لپٹہ پاؤہر اوپر سے ملا کر پرات یا تہالی میں لگا

### حلو اسوہن پیٹری دار

سیدہ سیر بہر نشاستہ ڈیڑہ پاؤہر اول ان دونوں کو لیکر چار سیر پانیمیں چھان لے  
اور آٹھ پر کھڑائی میں رکھی اور خوب ہلاتا جائے جب دسکو اوبال آجائے تو چار سیر  
کھانڈ کا شربت ڈیڑہ سیر پانیمیں کر کر اوس میں ڈال دی اور جب دوسرا اوبال آجائے  
تو اوس کو نیچے اور تار لے اور دوسرے دن اوس سے چوتھائی حصہ لیکر آگ  
پر چڑھائی جب اوس میں اوبال آئی تو پاؤہر گہی دیکر خوب ہلاوی اور ملاوی  
اسی طرح ہر ایک گہان میں ڈیڑہ ڈیڑہ سیر گہی دی جب گہی مذکور اوس کے اندر  
جذب ہو جائے تو اوس میں سے ایک سینک سے قدر سے اوٹھا کر دانت کے

حلو اسوہن پیٹری دار

نیچے دبا کر دیکھ لے کہ دانت میں چپکتا ہے یا نہیں اور جو نہ چپکتا ہو تو اوس کو پرات میں ڈال دی اگر پیلیے نہیں تو بلین سے بڑھائے اور جو گرمی دار کرنا منظور ہو تو سیر بہر گرمی اخروٹ کی لیکر گہان میں ڈال کر ملاوی اور پھر پرات میں ڈالی ۛ

### حلو اسوہن سفید

دودھ سیر بہر میدہ سیر بہر نشاستہ پاؤ پھران تینونکو گھو لکر کھڑائی میں ڈال کر آہستہ آگ پر پکائی اور جب ابوبال آجا دے سیر بہر چینی اندر ڈال دے اور خوب ہلائے جائے اور جب دیکھ لے کہ گولی بند ہئی لگی تب نیچی اوتار لے اور دو سیر چینی اوتار کر دے اور اوسکی گولیاں پانچ پانچ تولہ کی لیکر تھیلے سے چوڑی کر کر اوپر سے پستہ لگا کر دبا نا جائے گندوڑہ کہا نڈکی

اول کچی کہا نڈکا پانی کر کر رکھ دے یعنی سن بہر کہا نڈ میں پندرہ سیر پانی دے پھر اوسمیں سے تین تین سیر شربت لیکر اوپر چڑھائی جب چاشنی سوئی ایک تار کی کچا سے تونچے اوتار لے اور خوب گھونٹے جب پیٹھ بنے لگے تو چادر تخت پر بچھا کر اوپر سے رکھ کر ہاتھ سے پھیلا اور چاروں اونگلیوں کے اوپر سے نشان کر دی اور بیچ میں کشش لگا دی ۛ

### حلو اسادہ

اول سیر بہر رومی کو سیر بہر گھی میں خوب بہونے بعدہ ڈیڑھ سیر چینی کو تین سیر پانی میں گھول کر دگر گرم کر کر رکھ چوڑے جب رواتیار ہو جاوے تو وہ شربت دی جو قوت اوس میں پانی جذب ہو جائے تو آہستہ کو بچی سے ملا کر نیچے اوتار کے پستہ اور کشش اوپر سے دے ۛ

### کبجو ریس

میدہ سیر بہر کہا نڈ آدھ سیر نمونہ پاؤ پھران سب میں پاؤ پھران پانی ڈال کر آبی کی طرح

گوند ہے اور چوٹی کھڑائی میں سیر بہر گہی چڑھلاوی اور بعد اوس کے لونیاں توڑ کر ہاتھ سے دبا کر گہی میں چھوڑتا جائے :

### ترکیب گہونچہ غلاف دار

اول سیر بہر سیدہ میں گہی پاؤ بہر عرق لیموں دو تولہ نمک ایک تولہ دیگر خوب گوند سے بعد ازاں ایک جگر کر لے اور سیدہ کی پوری سے کتیدر سخت رکھی اور لونیاں توڑ کر گری خرنپہ و پتہ و بادام و مصری و الائچی ان سب کو ملا کر کہہ چھوڑی اور لونینوں کو بیکر بروقت گہونچہ بنانیکے اونکی اندر تولہ تولہ بہر یہ سب سیوہ بہر کر کناری گونہٹہ دی بعد ازاں گہی میں چھوڑی اور بہت نرم آگ دی جب وہ تیار ہو جائیں تو ڈیڑھ سیر کہانڈ کی چاشنی دو تار کی پکائی اور کھرنی سے خوب ہلاوی سن بعدہ گہونچہ اوس میں ڈالتا جائے اور جب غلاف چڑھ جائے تو اونکو نکال لے :

### ترکیب بنانے سیوکی

اول سیر بہر سیدہ کو ڈیڑھ پاؤ گہی اور ڈیڑھ پاؤ پانی دیگر خوب ہلاوی اوچا رہے لونیاں بنا کر چکلہ پر تیلے اور چاقو سے لمبی لمبی سیو تراش لے بعد ازاں سیر بہر گہی میں چھوڑ دی جب خوب پک جائیں تو نکال لے بعدہ ڈیڑھ سیر کہانڈ کی چاشنی دو تار کی او تار کے خوب گھونٹے اور اوس میں ڈالکر اوپر تلے کرے اور کیوڑا دیگر تہائی میں نکالے :

### سٹہامی گپ چپ

اول سیر بہر سیدہ میں آدہ سیر گہی دی اور پانی موافق دیگر خوب سخت گوند سے بعد ازاں اوس کے لونیاں سامانہ کی سلین سے تیلے اور گہی میں چھوڑتا جائے اور نکال کر علیحدہ علیحدہ رکھتا جائے اور ایک تہائی کے اندر کاغذ سرخ رکھ کر برابر رکھی اور اوپر سے سفید کہانڈ چھڑک دے :

## تیلنگے

کہا تھ سیر نہر لیکر آدہ سیر بائیں شربت کرے اور کھڑائی میں چھوڑ دے جب چاشنی چار  
تار کے کپنی پر آوے تو چٹاناک بہر گہی دی اور تنکے سے لیکر دانت پر رکھ کر دیکھی  
جب کڑا کا بولے تو نیچے اوتار لے اور تھال برنجے میں باریک مثل ورق کے پھیلا کر  
جلد سی اوٹھا کر آنچورہ پر ڈال کر گلاس تیار کر لے ۛ

## گرزک

اول سیر بہر کہانڈ کی چاشنی ملائم گولی کی اوتار لے اور پہلے پرات میں قدرے گہی  
ملکر اوس کو ڈالی جب وہ کیتھر ٹھنڈی ہو جاوے تو لوہے کی کہونٹی پر کھینچے جب  
جھنے لگے تو تل دھوئے ہوئے تین پاؤ لیکر اوس میں خوب ملا دی اور بعد اوسکے پیڑا سا  
بنا کر چمکے پر بھین سے بیلے اور چاقو سے تراش لے اور اگر دوسری وضع کی گرگ تیار کرنی  
منتظر ہو تو اوس کے ہاتھ سے ٹکڑے ٹکڑے توڑ کر رکھتا جا جائی اور اگر اسی گولہ کو لیکر چار ڈو  
کھینچے تو گرگ بادل بن جائیگی اور یہی ترکیب بنانے ریوڑی کی ہے مگر اوسکی  
چاشنی زیادہ سخت رکھے ۛ

## شکر پارہ نمکین

اول سیر بہر میدہ کو پاؤ بہر گہی - دو تولہ مک - ایک تولہ جواں دیکر سخت گوند ہے بعد ازاں  
اوس کو بیکر شکر پاؤ تراش لی اور سیر بہر گہی چھوڑ کر اوس میں قمار لی اسکو گہی آدہ سیر لگے گا ۛ  
ترکیب شکر پارہ شیرین

ترکیب بیٹھی شکر پارہ کی بھی یہی ہے یعنی سیر بہر میدہ کے شکر پارہ وینس ڈیڑہ سیر چنی کے  
چاشنی دو تار کے بنا کر شکر پارہ و نکوا اوس میں ڈال دی ۛ

## ترکیب سہال

میدہ سیر بہر چنی ڈیڑہ پاؤ گہی پاؤ بہر انیس قدری پانی دیکر خوب ستھے اور چار



بنا کر اور چکلہ پر بڑھا کر نرم آگ میں سوا سیر گہی میں چھوڑ دی ۛ

### تیار سی با بو بڑا

سیدہ سیر بہر روغن زرد بہر شکر سیر بہر پو سیر گہی میں سیدہ کو ڈال کر ٹے بعد اوس کے گرم پانی اور نمک ڈال کر ٹے پہر سات تولہ چار ماشہ گہی دیکر سیدہ کو لتہہ کرے اور اولٹ پلٹ کر کے گوند ہے بعد ازاں بڑا بنا کر گہی اور دہی گرم کر کے لگائی اور آگ کم رکھے آہستہ مکنی دی جب ایک طرف سے پک جائی تو سینک سے اوس میں سوراخ کرے اور ارم تی کا شیرہ تیار کر کے بڑھو اوس میں ڈال دی اور شیرہ کو گفگیر سے لتہہ کرے کہ سفید ہو جائے اور اوس پر خلافت سا چائے بعد اتنی دیر رکھی کہ خشک ہو جائے ۛ

### شکر پارہ دیگر

سیدہ سیر بہر ملائے پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر دار چینی دو ماشہ سیدہ میں ملائی کو ملائی اور دو بادام پیکر لعاب اوسکا سیدہ میں ڈال کر سیدہ کو خمیر کرے پہر دار چینی ملا کر سیدہ کو لتہہ کرے اور شکر پارہ کی صورت بنا کر گہی میں بہونے پہر چاشنی تیار کر کر شکر پارہ رو نیپر چڑھا دے ۛ

### شکر پارہ بادام

سیدہ سیر بہر گہی پاؤ بہر مغز بادام آدہ پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤ بہر دودہ سیر بہر آٹھ تولہ ماشہ گہی سیدہ میں ملا کر باداموں کو بہی سیدہ کی طرح پیکر اوس سیدہ میں ملاوی بعد ازاں ملائی اور دودہ سے گوند ہے لیکن پہلے دودہ کو اتنا جوش دے کہ آدہ سیر بہر چائے پہر شکر پارہ کی صورت بنا کر گہی میں تلے پہر چاشنی تیار بندہ کر کے شکر پارہ گرم ڈالی اور شیرہ کو گفگیر سے لتہہ کر کے سفید کرے اور شکر پارہ پر خلاف کر دی

### شکر پارہ دیگر

سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر ملائی آدہ پاؤ بادام پاؤ بہر شکر سفید آدہ سیر ملائی کو

میدہ کے اندر لاوے اور شکر کا شیرہ کر کے لعاب بادام شیرہ میں ملا کر میدہ او سینیں  
ڈال کر خمیر کرے اور شکر بارہ ملا کر گہی میں تلے ۛ

## تیار ی گل گلہ و حلوائی و کھجور و

### سموسہ وغیرہ

#### کھجور سے

میدہ سیر بہر گہی آدہ سیر شکر سفید آدہ سیر پہلے شکر کا شیرہ تار بند کر کے پہر سات تولہ  
آٹہ ماشہ گہی میدہ ملائی اور پہر شیرہ میدہ میں ڈال کر سخت گوند ہے اور پہر کھجور  
بنا کر گہی میں تلے ۛ

#### کھجور دیگر

میدہ ڈیڑہ سیر شکر سفید آدہ سیر گہی سیر بہر میدہ میں سات تولہ آٹہ ماشہ گہی ڈالی پہر  
گہڑی پہر کے بعد پانی کا چھٹیا دیکر دو گہڑی دم دی پہر شکر سفید خشک ملا کر دو گہڑی  
لمتہ کرے تاکہ میدہ بستہ ہو جائے پہر دودھ سے گوند ہے اور دو گہڑی تک خوب کی  
دی اگر ملائی ایک تولہ آٹہ ماشہ یا دہی دی تو بہتر ہے پہر خمیر سخت کر کے کھجور میں بناؤ  
اور گہڑی پہر رہنے دے بعد اوسکے گہی میں تلے ۛ

#### گل گلہ جوار

جوار خور دیر بہر تبا سے ڈیڑہ پاؤ گہی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانی میں بھگو کر  
کوٹے تاکہ چٹکا او تر جائے اوسکے کو انونکو تھوڑا سا کوٹے پہر پانی میں جوش کرے جب  
گلیاں تھوڑا دہی دی پہر پانی سی جدا کر کے کوٹے پہر تبا سے ملا کر پیسے جب خوب  
ہل ہو جائے تہائی میں نکال کر تین تولہ چار ماشہ دہی ملائی پہر صفائی میں مضبوط

باندھے اور سر پوش کی ٹوک میں باندھ کر دیگچے میں لٹکائے اور پانی دیگچے میں بہہ کر  
جوش کرے کہ بہا پوسکی آئی کو پونہچی جب آٹا گرم ہو جائے تو گرم پانی نکال کر لتہہ کرے  
پہر تین تولہ چار ماشہ گھی ملا کر باقی گھی میں گلگلہ تلے ۛ

### تیار می گلگلہ آنہ

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر آنہ کارس تین سیر دار چینی دو ماشہ میدہ  
اور آنہ کارس اور دار چینی ملا کر لتہہ کرے اور گلگلہ بنائی بہر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر  
گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالی جب شیرہ خشک ہو جائی کال لے ۛ

### تیار می گلگلہ آنہ دیگر

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارس تین سیر دار چینی دو ماشہ  
پیٹھی دال ماش ڈھائی سیر شکر اور دار چینی اور آم کارس ور پیٹھی میں میدہ ملا  
لتہہ کرے اور گھی میں گلگلہ تلے ۛ

### گلگلہ آنہ دیگر

میدہ سیر بہر گھی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ آم کارس آدہ سیر دار چینی دو ماشہ  
پانچ تولہ گھی میدہ میں ڈال کر لتہہ کرے تاکہ سب آمیز ہو جائے بہر دار چینی ڈال کر  
گلگلہ تلے ۛ

### تیار می گلگلہ

کہو یہ سیر بہر نشاستہ ایک تولہ آنہ ماشہ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ شکر سفید آدہ سیر  
روغن زرد پاؤ بہر کہو یہ میں نشاستہ ملا کر لتہہ کرے مغز بادام کے چمکے اوتار کر تیار کر گھی  
اور ہر گلگلہ میں بادام رکھ کر گھی میں تلے اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوس میں ڈالی  
اگر گھی میں وقت گلگلہ تلنے کے تھوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے ۛ

### گلگلہ دہی

کہو یہ شیر آدہ پاؤدھی چکا آدہ سیر سیدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زردین پاؤ سفر  
بادام چار تولہ دو ماشہ شیرہ آدہ پاؤدھی اور کہو یہ کو سیدہ میں ملا کر لتہہ کرے اور  
گلگلہ میں ایک ایک بادام رکھ کر گہی میں تلے اور شیرہ تار بند چاکر گلگلہ اوسیں  
گلگلہ پیٹھی ماش کے

وال ماش کی پیٹھی سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر پیٹھی کو صافی میں چھانکر لتہہ  
کہ آبلہ اوٹھہ آویں پھر گہی میں تملکر تار بند شیرہ میں ڈالتا جاسے :

### تیار می سوتی گلگلہ

سیدہ سیر بہر گہی سیر بہر شکر سفید آدہ سیر شیرہ دو سیر دہی چکا آدہ پاؤ پانچ تولہ  
گہی سیدہ میں ڈالکر لتہہ کرے پھر دہی دیکر لتہہ کرے پھر دودھ کو اتنا جوش دے  
کہ چمچہ پر لپٹنے لگے پھر شکر ملا کر جوش دی پھر نیم سرد کر کے سیدہ میں ملائی اور خوب  
لتہہ کرے کہ آبلہ اوٹھہ آئی اور گہی میں گلگلہ تلے :

### حلوائی عجیب

سیدہ سفید سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر شکر سفید سیر بہر شہد آدہ سیر شک خالص دو ماشہ  
اور گلاب یک پاؤ گہی کو سیدہ میں ڈالکر سخت گوند ہے پھر روٹی بنا کر ہاٹی توئی میں  
پکائے اور پھر اسے کوٹ کر چھلنی میں چھانی کہ روا کل آئی اور سیدہ دور ہو جاوی روی  
گہی میں بہون لے شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملا اور حلوی میں ڈال دی پھر  
مشک خالص اور گلاب دیکر لوزیں کاٹلے :

### حلوائی گاجر

گاجر سیر بہر گہی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بہر سیدہ تین تولہ چار ماشہ گاجروں کو پانہیں حشر  
کر کے دیگچہ میں ڈالی اور کھچے سے لتہہ کرے بعدہ سیدہ اور گہی ڈالکر بہون لے پھر شیرہ تار  
کر کے ڈالی جب بتہ ہو جائے تو چوبلی سے اوتار لے اگر لوز بنا نا چاہے تو شہد کے آدھی

وزن کی برابر شکر دیوسے :

### حلوائی بادام

سبز بادام پاؤ بھر شکر سفید ڈیڑھ پاؤ گھی ڈیڑھ پاؤ بادام کا چھلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیرہ چکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالی اور کچھ سے اوس سے لبتہ کرے اور پھر گھی دیکر حلوا بنا لے اگر پانی سمیت گھی دیکر چولہے اوتار لے تو چھ سے کہاٹیکے قابل ہوگا اگر لوز بناے تو آدھا شہد اور آدھی شکر ڈالی اور حلوائی پستہ بھی اسطرح بنائی

### حلوائی کشمش

کشمش پاؤ بھر روغن زرد آدھ پاؤ شکر آدھ پاؤ کشمش کو گھی میں ڈالی اور کچھ سے لبتہ کرے اور نرم آگ پر بھونے جب خوب لبتہ ہو جائے تو شیرہ مار بند کر کے ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائے تو چولہے سے اوتار لے اور اگر لوز بنائی تو آدھا شہد اور آدھی شکر دے :

### حلوائی شیر

شیر گاومیش سیر بہر قند سفید پاؤ بھر سبز بادام چھ تولہ آٹھ ماشہ روغن زرد آدھ پاؤ دودھ جوش دی کہ چھ سے آٹھ آئی لیکن ملائی نہ پڑے قند کا شیرہ مار بند چکا کر ایک لکڑی کی آنچ دی اور جب شیرہ لمبائی پھر پاؤ بھر شیرہ اسی طرح ڈالی اور لبتہ کرے جب بستہ ہو جائی آگ سے اوتار لے اگر شیرہ کو تھوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شہد ملا کر جوش دیوی کہ چھ کو لگے تو قند اور باقی شہد کو شیرہ مار بند کر کے اسی طرح سے چکائے تو صورت حلوائی سفراضی ہوگا :

### حلوائی نخود

نخود بریاں سیر بہر قند سفید سیر بہر دودھ دو سیر گھی ڈیڑھ سیر پستہ آدھ پاؤ قند سفید کا شیرہ مار بند چکا کر چنے کے آٹے کو پانی میں ملا کر شہد کی مانند گاڑا کر کے باریک تار کی طرح شیرہ میں ڈالی وزن ایک پاؤ کفگیر سے حل کرنا جائے پاؤ گھڑی آنچ دی کہ پانی آ

کا خشک ہو جائے اور خیرہ کی تری رہی پہر پاؤ بہر آٹا چنی کا اوسیطرہ پانی ملا کر تار بند  
کر کے پانی میں ڈالی اور گھٹیکر سے حل کرتا جائے پہر تھوڑی آنچ دی اسی طرح چار مرتبہ پاؤ  
پاؤ بہر آٹا چنی کا ڈالی پہر تین تولہ چار ماشہ چنے کا آٹا پانی میں ملا کر جدا رکھی لیکن  
آنچ دو لکڑی کی کری تو حلوائی علف ہو گا اور باقی آٹہ چنے کا ڈال کر گھی دی اور گھٹیکر  
سے لٹہ کر تا جائے ایک لکڑی کی آنچ دور کری جب حلوا خوب بہون جائے اور سخت  
ہو دی تو ایک تولہ آٹہ ماشہ گھی دی کر آگ سے اوتار لے اور پتہ کے ورق کر کے اوپر سے

### ڈال دے ۛ حلوائی نشاستہ

نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر دودھ ۴ سیر زعفران ۵ آٹا نشاستہ کو پانی میں ملا کر کچھ تھوڑا  
نشاستہ پانی تہ میں بیٹھ جائے اور باقی کا رنگ نیلا ہو جائے تو اس پانی کو دور کر کے اور پانی ڈال کر پانی بھر  
نیلا ہو جائے اسے بھی دور کر کے پہر نشاستہ کو صافی میں چھانکر دیکھی میں ڈالی تھنہ  
اور شیرہ اور گھی ملا کر آگ پر رکھی کچھ مارتا جائے جب بستہ ہو جائی زعفران اور گلاب  
ڈالی اور پتہ وز بادام اوپر سے ڈال کر آگ سے اوتار لے ۛ

### حلوائی سادہ نرم

نشاستہ سیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید سیر بہر نشاستہ کا سیدہ بنا کر گھی میں  
اول تھوڑا گرم پانی ڈالے پہر آنچ تھوڑی دیکر شیرہ تار بند کر کے لٹہ کرے جب  
بستہ ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ۛ

### حلوائی نخود سبز

دال نخود سبز سیر بہر روغن زرد ڈیڑھ سیر شکر سفید ڈیڑھ سیر دال کو ریگ گرم میں  
نیم بریاں کر کے سیدہ کرے پہر گھی میں بہونکر شکر کا شیرہ ڈال کر لٹہ کرے جب بستہ  
ہو جائے تو آگ سے اوتار لے ۛ

### حلوائی مین

آر دھو دیر بہر روغن زرد سیر بہر شکر سفید ڈیڑھ سیر دودھ دو سیر بین کو گھی میں جو ہر  
دودھ کو خوب جوش کر کے آگ سے اُتار لے اور اوس میں شکر ملائی اور ایک جوش دی  
پہر ہونے ہوئے بین کو دودھ میں ڈال کر تہہ کرے جب بتہ ہو جا تو آگ سے اُتار لے

### حلوا مئی بے روغن

برنج سیر بہر شکر سفید سیر بہر تخم ریحان دس ماشہ چانوں کو پیکر دانہ نکالی اور موافق یا نیم  
جوش کرے پہر اوس میں سے نکال کر سرد پانی سے دھوئے پہر شکر کا شیرہ بنا کر چانوں کو پیکر  
گلائی چرخم ریحان دھو کر ڈالی جب حلوا بتہ ہو جائی تو آگ سے اُتار لے :

### سموسہ مٹر

اول سٹریاؤ بہر لیکر اوس میں قدر سے پانی ڈال کر گلائی بعد ازاں اوس کو پیٹی کی طرح پیکر اور  
نمک صبح مصالحہ معہ چور موافق دیکر گھی میں بہون کے در سیر بہر ہیدہ میں گھی تین چھٹاں تک  
نمک تولہ عرق لیموں دو تولہ دیکر مٹھے اور اوسکی ٹوٹی یعنی پٹیر القدر ایک تولہ کے لیکر اوس کو اندر  
مٹھ کر گور بہر تاجا بے اور سموسہ بنا کر گھی میں تپے اگر چاہے خلاف دارہیوں تو اوپر چاشنی دقا  
کی پکا کر خلاف دی اس کی طرح سموسہ آلو۔ و سموسہ دال چنک۔ و سموسہ رمالو۔ سموسہ گوجی۔ و سموسہ  
وال بخود۔ و سموسہ سیوہ تیار ہو سکتے ہیں :

## اچار ہا

### اچار لیموں

اول قدری پانی میں سیر بہر لیموں لیکر اوس میں آدہ پاؤنک ڈالی اور در روز تک رہنے  
وے جب پانی خلیط ہو جاؤسی تو دور کرے اول لیموں کو صاف کر کرنی سیر چار تولہ نمک  
لاہوری دیوہی بعد اوس کے دو تولہ عرق لیموں کا غرضی کا لیکر فی سیر آدہ پاؤنک تک  
دھوپ میں رکھی :

### اچار لیموں دیگر

اول لیمونکو جالوہ پر کھیر پانہیں ڈالی بعد ایک سبوحہ گلی میں سے نمک ڈالکر دو تیرہ روز تک نگاہ رکھی مگر بعد ایک ایک پھر کھلاتا رہے اور جب وہ غلیظ پانی چھوڑ دی تو اسکو دور کرے تاکہ نرم ہو جاوے پھر ایک چادر پر رکھ کر خشک کرے جب خوب خشک ہو تو عرق نعنع یا سرکہ یا عرق لیمو میں موافق ترکیب مذکورہ بالا ڈال دے اور نمک موافق دیگر خیرم

### اچار لیموں کا غنڈی

اول کا غنڈی لیمونکو لیکر مرتبا نہیں ڈالی اور نمک و مرچ سی ہوئی اوس پر چھڑک کر لٹاؤ اور چار بہر تک رہنے دے بعد اوس کے کپڑے سے صاف کر کر دھوپ میں رکھی اور خوب خشک کر کے عرق لیموں یا عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالی اور کبھی کبھی دھوپ میں رکھ دیا کرے اور نمک مرچ بقدر اندازہ ڈالی یہ چار کئی برس تک نہیں بگڑتا اور خوب یہ ہے کہ روز بروز زیادہ لازم ہوتا جاتا ہے

### اچار آبنہ

کیر یونکا پوست جدا کر کر دور کرے اور اوپر نمک پسا ہوا لکڑی ایک پھر دھوپ میں رکھی تاکہ اوسکا تمام پانی خشک ہو جاوے اور کیر دیونکے پیٹ کو چیر کر مصالحہ بھرے اور عرق نعنع یا سرکہ خالص میں ڈالکر رکھ چھوڑے اگر جلد ہی کھانا منظور ہو تو نمک موافق ذائقہ دیوی اور جو کہ کھانا منظور ہو تو نمک فی سیر ۳ چٹانک کافی ہے مصالحہ یہ ہے۔ مغز کیری آبنہ تراشیدہ ادک کر کتری ہوئی سونف پودینہ خشک کھوجی ان سب میں نمک مرچ سبز سی ہوئی ملا کر اور کیر یونہیں بہر کر پھر بہر تک دھوپ میں رکھی اور کبھی کبھی دھوپ میں رکھتی سے اچار بہت روز تک نہیں بگڑتا اور یہی ترکیب بنانے کو بھی آبنہ کی ہے

### اچار آبنہ دیگر



کچی کیر یو نکا پوست دور کر کے اونکا پیٹ چیرے اور قدر نمک و کیر دو پہر دھوپ میں  
 نگار کہی بعدہ کپڑے سے صاف کر کرادھیں درک کلو بجی خوب بار یک کتری ہومی  
 بہر عرق نعیم یا سرکہ یا روغن تلخ یعنی تیلیں نمک موافق دیکر دھوپ میں کہی و کام میر

### تیار ی چٹنی

دس سیر کیر یو نکا پوست تراش کر اور اتھو ان دھنی دور کر کے خوب بار یک پسلی ورجو پا  
 آسپس نکلے اوس کو نگاہ رکھی اور درک آدہ پاؤ نمک موافق قرفل ایک تولہ آٹھ  
 ماشہ مرج سیاہ ایک تولہ آٹھ ماشہ کلو بجی ایک تولہ آٹھ ماشہ مرچ سیہ دکھتی ایک تولہ آٹھ  
 کشیز خشک ایک تولہ آٹھ ماشہ ناشہ ۶ ماشہ نعناع خشک ایک تولہ آٹھ ماشہ دار چینی  
 کوفتہ ایک تولہ آٹھ ماشہ لیکر دار چینی اور پاؤ سیر عرق نعیم ڈالکر دھوپ میں رکھی جب  
 عرق نعیم خشک ہو جاوے تو اور عرق چٹنی میں ڈالکر نگاہ رکھی ۶

### اچار چاشنی دار

شلجم و چندر سیر بہر سرکہ فندری سیر بہر شکر سفید تین پاؤ پودنیہ دس ماشہ شلجم  
 اور چندر کے ٹکڑے کرے موافق کے پانی میں گلائی پھر سرکہ اور شکر ملا کر شیرہ صاف کیا  
 کر کے پھر شلجم اور چندر کے ٹکڑے کو شیرہ میں گلاوی اور پودنیہ ڈالکر چولہے سے اوارے

### اچار زمیں قند

زمیں قند سیر بہر پتی املی پاؤ بہر ہا ز سیر بہر رائی اتولہ ۸ ماشہ نمک سانہر ۳ تولہ ۲ ماشہ  
 زمیں قند کو مسہ پوست کی ٹکڑے کر کے املی کی پتیاں ڈالکر پانی میں جوش کرے پھر پوست  
 اوار کر رائی اور نمک پسا ہو ان ٹکڑوں میں ملائی اور بعد تین دن کے انہیں تیل ڈالی

### اچار ابی گاجر

گاجر پانی رائی تین چٹا نمک مرج سرخ آدہ پاؤ نمک ۲ چٹا نمک پانی چہ سیر اول گاجر  
 چھلکے اور قند تراش کر ابالی جب گچا پانی پانی علیہ نکالکر ایک ساعت خشک

کرے بعد ازاں نمک مرچ و رائی پیکرا سمیں آہیں کرے اور تین روز تک مرتباً نہیں  
نگاہ رکھی بعد تین دن کچھ سیر پانی گرم اوسمیں چھوڑ دی جب ترش ہو جائے گا م  
میں لائی اور اسید طرح اچار شلجم و اچار کچا لود و اچار تر بو زخام و اچار سنگین بنسکتا ہے

### ترکیب اچار مرچ سرخ

مرچ سرخ سبز سیر بہر عرق لیموں یا عرق نعنع شیر بہر نمک تین چھٹا نمک ثابت مرچونکو  
عرق لیمو میں نمک ڈالکر مرتبان میں نگاہ رکھی :-

### ترکیب اچار پتہ ڈھا کہہ

پتی سبز ڈھا کہہ کی سیر بہر لیکر اول ایک خنیف سا جوش دی ورنیچے اوتار کے پانی  
نکال ڈالی بعد ازاں دو ٹولہ نمک پا ہوا ڈالکر پھر جوش دے جب پتی مذکور گلی جائیں  
نیچے اوتار لے اور پانیسی جدا کر کے ایک کپڑہ سفید پر دو گٹھری پہلا دی بعد ازاں عرق  
لیموں یا عرق نعنع سیر بہر تین چھٹا نمک یکم پتہ نکو اوسمیں ڈالکر نگاہ رکھی  
اچار عرق نعنع

اول سیر بہر عرق نعنع لیکر اوسمیں پاؤ بہر نمک ڈالکر چربائے مذکورہ ذیل میں سے خواہ  
ایک چیز یا سب چیزیں ڈالی لہسن یک پو تہہ پیاز مرچ سرخ خشک ورق ادراک چوڑا  
کشمش کنول لکڑی اریہ پوری بانس سبز مکہ کہہ لو جی آسنہ یا اچھور وغیرہ اسکو اچار ملو  
کہتے ہیں :-

## تیار می مر بہ ہا

### مر بہ سیب

سیب سیر بہر شکر سفید و سیر اول سوکھوں کی قندہ تراش کر خوب کاٹنے سے کوہچے  
اور قدری پانی میں جوش دی اور خشک کا شیرہ تار بند بن کر قندہ نکو شیرہ میں ڈالی اور  
ایک جوش دے اور نگاہ رکھی بعد تیس روز کے ایک اور جوش دی اور کام میں لا کر

یا نگاہ رکھی اور یہی ترکیب بنانے مرہ بناسپاتی و مرہ پیٹہ و مرہ گاجرو عربہ آنولہ کی ہے

### مرہ الملی

اول اٹلی کچی پاپکی سیر بہر سیرکیر تخم اوس کے دو کر کے اور الملی کو ایک خفیف سا جوش دیں  
چاشنی میں ڈالکر سفیل مرہ سپک جوش دیکر اوتار لے اور یہی ترکیب بنانی مرہ مرکب  
کی ہے اول چاقو سے ورق باریک اور ک کے تراش لینے چاہئیں :

### مرہ آبنہ

کیر بال سیر بہر شکر سفید و سیر کیر یونکی لوزیں بنا کر کانٹھی سے کوچی اور چونکے پانی میں  
ڈال دیں پھر کیر یونکو پانی میں جوش کرے اور شکر کا شیرہ قطرہ بند بنا کر کیر یونکو شیرہ میں  
ڈالکر ایک جوش دیں پھر اوسکو ڈوبہ رکھی پھر لوز کو شیرہ میں ڈالکر نرم آگ پر ایک جوش  
دی جب لوزیں گلجائیں سرور کر کے اقرار لے :

### مرہ انناس

انناس نیم بخت سیر بہر شکر سفید ڈھانی سیر انناس کے ٹکرے کر کے کانٹھی سے کوچے پھر چونکے  
پانی میں چار گھڑی تک رہنے دے پھر اس پانی میں موافق کا جوش دیں اور پھر پانی  
مکا لکر سرور کرے اور جوش کچھ پانی میں شکر کی چاشنی تار بند تیار کر کے سرور کرے اور تھوڑا سا  
لیمون کا عرق دیں اور پھر شیرہ آگ پر رکھی اور انناس کے ٹکرے شیرہ میں ڈالکر ایک جوش  
دے اور سرور کے باسن میں نکال لے اور اسبطرح سے مرہ تر بوڑو کدو کا تیار ہوتا ہے :

### مرہ مکرکہ

مکرکہ سیر بہر شکر سفید و سیر دہی ڈیڑھ سینک پاؤں بہر لیونل یک مکرکہ کو ایک ہانڈ  
میں ڈالکر پانی ہوا تک دیں تھوڑا پانی ڈالکر چار گھڑی تک ہانڈی کو ہلاک پھر اس  
پانی کو جدا کر کے چونکے پانی ڈالیں اور بعد ایک گھڑی کے چونکے پانی خالی کر کے  
دہی ڈالیں بعد اوس کے شکر آٹھ تولہ ہم ماشہ ڈالکر جوش دیں اور پھر شیرہ سے محال لے

اور باقی شکر کا شیرہ بنا کر کمرہ نمک شیرہ میں ڈال کر ایک جوشدیکر سرد کرے اور باسن میں نکال لے

### مرہ کیلہ

کیلہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر لیوں ایک ہر دو کیلو نکو دو پارہ کر کے دیگچے میں تھوڑا پانی ڈالی اور باقی پر گہا نس بچھا کر کیلو نکو او سپر رکھ کر ایک جوش دی کہ پانی کی بہا پ کیلو نکو پہونچے پہر چاشنی شکر کی قطرہ بند کر کے لیوں کا عرق دیکر کیلہ کے ٹکڑوں کو چاشنی میں ڈال کر ایک جوش دی اور سرد کر کے باسن میں نکال لے

### مرہ فالسہ

فالسہ نیم بخت سیر بہر شکر سفید دو سیر پانی کو جوش کر کے آگ سے اوتار لے اور فالوں آدہ گھڑی تک اُس گرم پانی میں رکھی جب فالے گجھاویں تو سرد پانی سے دھوئے پہر شکر کے چاشنی قطرہ بند کر کے ایک جوش دی پہر چاشنی میں فالوں کو ڈال کر ایک جوش دے پہر چاشنی سے نکال کر الگ کرے کہ سرد ہو جاویں بعد سرد ہونے کے چاشنی میر ڈال کر باسن میں رکھ دے

## چیز ہائی ستفرق

### پوری سیوہ

سیدہ سوا سیر زعفران زرد سیر بہر پتہ آدہ پاؤ بادام مقشر پاؤ بہر دار چینی ۲ ماشہ لونگ الائچی ۲ ماشہ عرق ادراک تولہ ۸ ماشہ پاؤ بہر سیدہ کو پانچ تولہ گہی دیکر پانی سے گوندہ کو روئی بنائی اور گہی میں سرخ کر کے پتھر پر پیسے اور صری دانہ دار اور گرم مقما لچے پیکر اور پتہ بادام کا قیمہ کر کے ادراک کا عرق دیکر رکھ کر چوڑے بعد ازاں باقی سیدہ کو تولہ اور ہم ماشہ گہی ڈال کر سرد پانی سے گوندہ ہے اور پوریاں بنا کر اوس نام چیزوں کو پوریوں میں بہر کر گہی میں تلے

## پوری دال نخود

والکوپا نہیں جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں بہونکر اور مصالحہ ملا کر پور یونہی  
بہرے اور گہی میں تلے دال نخود پاؤ بہر روغن زرد و وسیر دار چینی دواشہ لونگ  
الایچی اماشہ اور کاتولہ اماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک لاسپوری اتولہ اماشہ دہی تولہ  
والکوپا نہیں نیم جوش کر کے دانہ دار پیسے اور گہی میں بہونکر نیم بخت میں دہی ڈالی  
جب دہی خشک ہو جائے اور دال بہون جائے مصالحہ ملا کر دہنگار دے اور پور یونکر اندر بہر

## پوری دال سور

دال سور پاؤ بہر روغن زرد پاؤ بہر شکر سفید پاؤ بہر دار چینی اماشہ لونگ الایچی اماشہ  
زعفران آدہ ماشہ اور کاتولہ اماشہ والکوپا نہیں نیم جوش کر کے گہی میں بہون لے  
بعدہ شیرہ انگشت پیم چاکر والکوپا و سمیں ڈالی اور لگ پر رکھی جب شیرہ خشک ہو جا  
تو دال کو سل پر پیسے بعد اوس زعفران اور مصالحہ ملا کر پور یونہی میں بہر کرتے

## دیگہ پوری

سیدہ سیر بہر روغن زرد سوا سیر قند سفید آدہ سیر شیرہ پاؤ بہر پتہ بادام آدہ پاؤ  
شک خالص ایک ماشہ گلاب ہ تولہ سیدہ میں پانچ تولہ گہی ملا کر تلے اور دودھ  
اور پانی سے بطر زسمونہ سخت گوند سے اور سوسہ بنائے پیرملین سے باریک پور یا  
بنا کر چہری کی نوک سے لوز کی طرح تراشے اور گہی میں بہونکر قند کا شیرہ چاکر و سمیر  
ملائے اور لوز پور کیو گرم شیرہ میں ڈالی جب شیرہ لوز کے اوپر طلا ہو جاوے تو شیرہ  
سے الگ کرے اور میوہ ریزہ ریزہ کر کے پوری پر لگا دی ۛ

## بہر تہ جدید سیب چاشنی دار

سیب ولایتی سیر بہر شکر سفید یا قند ڈیڑھ پاؤ روغن زرد پاؤ بہر لیموں آدہ  
زعفران ایک ماشہ کشمش آدہ پاؤ سیب کو صاف کر کے پاتھیں جوش دے

بعد اوس کے سیبوں کا قیمہ کر کے رکھے بعد ازاں اوسے آب جوش میں شکر کا شہرہ کر کے قیمہ میر  
ڈالی اور تھوڑا سا گھی دیکر آگ پر رکھی جب چاشنی اوس میں خشک ہو جائی اور تھوڑا  
رہے تو باقی گھی کو طباق میں ڈالکر سیب کے قیمہ کو اوس پر تہ لگائی اور اوس قیمہ  
پر کشمش ڈالی اور دار چینی اور لونگ اور نمک پیسا کر چڑ کر رہے جب کچا ہو تو آگ پر  
سے اوتار لے

### بہرتہ دیگر

سیب ولایتی سیر سیر روغن زرد پاؤ بہر اورک ایک تولہ ماشہ دار چینی ماشہ نوگ  
الایچی ماشہ نمک لاہوری اتولہ ماشہ سیب کو صاف کر کے تھوڑے پانی میں جوش  
دی پر گھی میں سیبوں کو بگاہا ردی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہو جاوی تو چھپے  
کچلکر مصالحو دی اور گھی کو طباق میں ڈالکر سیبوں کی تہ لگائی اور آگ پر سے اوتار لے

### بہرتہ جدید بادنجان

بادنجان سیر سیر روغن زرد پاؤ بہر دی پاؤ بہر پیاز آدہ پاؤ اورک اتولہ ماشہ دار چینی  
نوگ لایچی ماشہ پیاز چار دینی کیریاں آدہ پاؤ نمک لاہوری س اتولہ س ماشہ میگنیو کو پانی  
میں جوش کر کے کچل لے بعد اوس کے دی اور کیر یو کا قیمہ ڈالی جب تیار ہو جاوی مصالحو  
ملا کر تولہ س ماشہ گھی طباق میں ڈالکر آگ پر رکھ کر تھوڑا سا مصالحو اور نمک چڑ کر رہے  
جب کچا ہو تو آگ پر سے اوتار لے اسے طرہ توری اور کدو کا بھی بہرتہ پکالی اگر چاشنی کرے  
تو سہرا دی چاشنی دیوی جب چاشنی خشک ہو جائی تو طباق میں تہ لگا کر شکر بام  
اور جو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھی ۛ مہ سہرہ بقدر خواہش اضافہ کرے ۛ

### فالودہ

نشاستہ سیر بہر دودہ چار سیر قند سفید دوسیر بادام مین تولہ س ماشہ آب دوسیر نشاستہ  
دوسیر دودہ اور پانی دیکر اور آدہ سیر قند ملا کر موافق کی آگ پر رکھی اور کچھ بار تاجا کو

تاکہ گندہ ہو جائی پہر باقی دودہ ملا کر جب شہد کیطرم گاڑا ہو جاتا تو جی ہی سے اُتار لے  
اور باقی قند کا شیرہ پکا کر چنے کا آٹا اور بادام ہو کر زیزہ زیزہ کر کے اوپر سے چھڑک دیوی  
فالودہ سفید

دانہ باریک برنج معہ آٹے کی نشاستہ پاؤں پر شیرہ دوسیر قند سفید دوسیر چائے لونی  
والو کو اور نشاستہ کو دودہ اور پانی میں ملا کر آگ پر رکھی اور کچھ سے لت کرے تاکہ کچا ہو  
بعد ازاں سرد کر کے قند کو قوام آسمیں ملا دی یہ فالودہ نہایت عمدہ ہو گا۔

### تیارسی فرنی

شیر سیر برنج تین تولہ ہاشہ قند سفید آدہ پاؤں چائے لونی باریک دکر پانیسی دیکو  
اور پر صافی میں چھانچے پر اس پانی کو چائے لونی میں ملا کر اوٹ پلٹ کر کے صافی میں  
چھانچے کہ تمام دودہ چائے لونی نکال آوی اور اس پانی کو دودہ میں ڈال کر چائے لونی کو  
میں ڈال کر آگ پر رکھی اور چھ پر اتارے تاکہ کچا ہو پر قند کا شیرہ پکا کر ڈالی اور چھ  
میں چھائی۔

### حسیرہ

نشاستہ آدہ پاؤں شکر سفید پاؤں پر دودہ ڈیڑھ سیر دار چینی ہاشہ لونگ الائچی ہاشہ زعفران  
ہاشہ اور سو نہ خالص دس ہاشہ نشاستہ کو پیس کر گھی میں بھونی اور پر آگ سے  
اتار کر سرد کر کے پر تھوڑا گرم دودہ ڈالی اور تھپہ کرے پر آگ پر رکھ کر ایک جوش  
دی جب نیم بخت ہو جاوی تو شکر کا شیرہ کر کے ملا دی اور پر صاف پیس کر ڈالی۔

### برنج شیرین

برنج باریک سیر پر شکر سفید دوسیر شکر خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکر کا شیرہ پاؤں  
کر کے مک گلاب میں پیس کر دی اور شیرہ کرے پر چائے لونی پانی میں جوش کر کے صاف  
میں باندھے اور سر پانی دھوئے اور شیرہ میں ڈال دی اور قاب میں نکالی۔

دلیا گندم

گندم سیر بہر زرخن زرد آدہ سیر شیر دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم کو گھی میں  
بھونے پر دودھ کو جوش کرے پر شکر ملا کر تھولی کو دودھ میں ڈال کر خشک کرے ۛ

### دلیا باجرہ

باجرہ سیر بہر زرخن زرد پاؤ بہر شیر دو سیر باجرہ کو پانی میں بھگو کر کوٹے پہا نکھ کہ  
سفید ہو جائی پر خشک کر کے تھولی پی پی پر گھی بھگو کر شیر میں بطور خشک کے دم دی ۛ  
خشکہ برہج

برہج سیر بہر جزرات آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لیموں ایک عدد نمک اکیٹولہ ماشہ چانولونکو دھو کر  
پانی میں جوش کرے اور نمک دی جب نیم پخت ہو جائی جزرات اور لیموں گھی میں  
ڈالی جب سب عجائی صافی میں ڈال کر خشکہ کو پانی میں نکال لے پر ہڈی مٹی سی گئی آگ  
پر رکھی اور ہڈی میں ایک چھینٹا دودھ کا دی جب دودھ خشک ہو جائی تو ہڈی  
میں چانول ڈالی اور اوپر سے دودھ کا چھینٹا دی کہ خشکہ کو ذرا سا داغ لگے اور سرپوش کو  
اولٹا ڈالتے ۛ  
خشکہ بے آب

پتھر کی سل کو آگ سے سرخ کرے اور پھر آگ سے نیچے نکال لے پر چانولونکو پانی سے  
دھو کر اوس سل پر رکھ دے اور صافی کو پانی میں بھگو کر ان چانولونپر چارتہ کر کے ڈالی  
تیار ہو جاویگا ۛ  
خشکہ باجرہ

باجرہ سیر بہر جزرات پاؤ بہر باجرہ کو پانی میں بھگو کر کوٹے تاکہ تمام پوست اوتر جائی پھر  
پانی سے دھوئی پھر دہی کی چھا چھہ بنا کر چانولونکو اوس میں دھو دی اور دو گٹھری تک  
چھا چھہ میں رکھی پر بطور خشکہ کے پکا لے اور دہی کا چھینٹا دی ۛ

### ترکیب نان خطائی کی

سیدہ سیر بہر شکر تری آدہ سیر زرخن زرد آدہ سیر تینوں چیزوں کو ملا کر گوند ہے بعد از  
اوس کے چھوٹی یا بڑی پیٹری بنا کر ایک طباق میں کاغذ بچھا کر اوس پر رکھی اور ایک



تہائی اوپر سے ڈھانک کر نیچے اور اوپر کو نلکی آنچ دی ۛ

### نان خطائی روا

روا سیر بہر روغن زرد آدہ سیر شکر تر آئی تہہ سیر نیل چڑھ کوٹا کر گوند ہے اور بطریق مذکورہ بالا

نان خطائی پکاوی ۛ لڈ و باجرہ

باجرہ کا آٹہ سیر بہر کہا نڈ سفید سیر بہر اول باجرہ کے آٹے کو گہی میں بہونے جب خوشبو آنے لگے تو نیچے اوتارے اور خوشبو کیوڑہ اور ورق پستہ و بادام اور کہا نڈ ڈال کر لڈ و بنا

لڈ و چورسہ آرد

آٹہ گندم سیر بہر گہی ڈیڑھ سیر کہا نڈ سیر بہر اول آٹے میں آدہ سیر گہی کا سوہن دیکر پوریا سوئی گہی میں تلے بعد ازاں اونکو توڑ کر ہاتھوں سے خوب ہتھی اور چیلہنی میں چبا کر کہا نڈ مذکور اس میں آمیز کرے اور لڈ و بنا دے ۛ

### ٹکیاں شیرین باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بہر روغن زرد سیر بہر کہا نڈ ڈیڑھ پاؤ اول آئی کو کہا نڈ کے شیرہ سے سخت گوند ہے بعد ازاں چھوٹی چھوٹی ٹکیاں ہاتھ سے بنا کر گہی میں چھوڑنا چاہی اور نرم آگ پر پکائی ۛ پوری مکھانہ

اول کہا نوٹو باریک کوٹ پیکر مثل آٹے کے تیار کرے اور پوری کیطرح چکھ پر سیکر آہستہ سے گہی میں ڈال کر اوتارے ۛ

### پوری آرد کوٹو

اول آرد کوٹو کو سخت گوند ہے اور جب دستور گہی میں پوریاں پکائی اگر زیادہ سخت کرنی منظور ہوں تو اول آٹی میں قدری گہی و نمک سو افی دی اور اسے طرہ پوری آرد شگھاڑہ کی پکائی جاتی ہیں وراکثر اہل ہندو دیکوڑیاں ہی آرد کوٹو و شگھاڑہ کی بناتی ہیں اگر کپوڑیاں بنائی تو اول آٹی میں زیرہ مرچ سرم نمک سو افی دی ۛ

### حلوائی کوٹو سنگھاڑہ

دونو قسم کا آٹا ہوزن لیکر اول گھی میں بہنے بعد زان کہا نڈ دیکر خوب متور حلوا پکاو

### میٹھے چانول

چانول باریک سیر بہ شیر و دوسیر کہا نڈ سیر بہ گھی آدہ سیر ول چانول کو خوب دہو کر  
استدر پانی میں چڑھا کر کہ نیم بخت ہو جائیں بعد ازاں دودھ اور گھی اور کہا نڈ دی  
اور اوپر سے ورق پتہ و کیوڑہ الائچی ڈالکر دم بچھ کر دے ۛ

### تیاری چیلہ

سونگ کی پیٹھی باریک پیسے اور اوس میں نمک و مرچ مصالحہ سوافی دیکر توی پوری  
اول قدرے گھی لگا کر تھوڑی پیٹھی مذکور اوس میں ڈال دی اور پانی کی دھاتہ سے تھلا  
پہلا دے اور نرم آگ دی جب وسطی سے تیار ہو جائی تو کو چھ اپنے سے لیکر دوسرے  
طرف سے اولٹ کر اوپر سے گھی دی بعد ازاں اوتا رے ۛ

### چیلہ شیرین

اول سیر بہ آٹے میں ڈھائی پاؤ شکر دیکر خوب ہتھی بعد ازاں مثل چیلہ سونگ چیلہ پکاو  
اور اس طرح چیلہ بسین پکاتے ہیں ۛ

### پاٹر دال ماش

اول پیٹھی باریک یا آٹا دال ماش کا بہت باریک لیکر اوس میں قدری نمک اور مرچ سیاہ  
ٹلاؤ اور پاٹر اچھا شہ کا لیکر اول چکھ پیر تیل یا گھی ملی پہر اوس کو بہت باریک پیسے اور  
لگا رکھی بروقت ضرورت نرم آگ پر گھی میں تلے ۛ

### قلمی بڑھی دال ماش

دال ماش دہوئی سیر بہ دال نخود سیر بہ اول دونو دال کو پیٹھی کی طرح پیسی زان بعد  
ہم تولہ دھنیا آدہ پاؤ مرچ سرخ دو تولہ ارک ۛ تولہ زیرہ سیاہ و سفید ۛ ماشہ ملائی اور بونی

سوئی کچوریاں سی بنا کر گہی میں چوڑی جب وہ کیتھد ربتہ ہو جائیں تو نکال لے اور  
چمک پر رکھ کر چاقو سے لمبی لمبی پہانگیں تراشے اور پہرہ کو گہی میں ڈال کر نرم آگ پر پکا  
یہ چیزیں جو ذیل میں لکھی جاتی ہیں اکثر اہل ہنود کے  
ہاں بعض تہواروں میں پکائی اور بنائی جاتے ہیں

### بیج پکے ہوئے خرپڑہ کی

بیج خرپڑہ سیر بہر کہاںڈ سیر بہر گہی پاؤ بہر اول بیجوں کو نرم آگ پر گہی میں تلے بعد ازاں  
کہاںڈ کی چاشنی تار بند پکا کے اوس میں بیج آمیز کر کر پرات برنجی میں  
جس کے اندر اول گہی لگا ہوا ہو اولٹ کر پھیلا دے جب سرد ہو جائے  
چاقو سے لوزیں تراش کر نگاہ رکھے اس طرح کہو پراؤ کہانہ و دہنیہ سائیڈ  
دو گوند وغیرہ پاگے جاتے ہیں ۛ

### پیڑے

کہو یہ سیر بہر کہاںڈ سفید ڈیڑہ سیر قند پاؤ بہر اول کہو یہ میں کہاںڈ  
اور قند ملا کر پیڑے باندھے اور اوپر سے ورق پتہ لگا دی اگر چاہے  
کہ فکر پارہ تراشے تو کہو یہ میں کہاںڈ ملا کر تہالی کے اندر رکھ کر مین سے  
بیلے اور چاقو سے فکر پارہ تراش لے ۛ

### ترکیب سیو مین نمکین کے بنانیکی

اگر چاہے کہ مین کے سیو بہت باریک و خوش رنگ تیار ہوں تو اول سیر بہر  
مین نہایت صاف لیکر اوس میں دو تولہ نمک دی اور ۳ تولہ ہار سنگھار کی  
ڈنڈیاں جوش کر کر باریک کپڑہ میں چھانی اور اوس پانی میں مذکور سخت

گوئد ہے اور گھوڑے کو کھڑائی کے اوپر رکھ کر پیچ دبا سے اور آہستہ آگ پر سیوا دتا جاسے ۛ

### ترکیب ال نخود مثلی بہوی

اول چنے کی دال کو چار پیر پانی میں ترکیب بعد ازاں پانی سے نکال کر چلنی کے اندر ڈالتا جاسے جب اوس کا پانی بالکل ٹپک جائی تو کھڑائی میں لگے اندر نرم آگ پر چھوڑا جاسے اور کرچہ آہنی سوراخ دار سے نکالتا جاوے بعد ازاں اوپر سے نم مچھ موافق ملا کر نگاہ رکھی اور اگر چاہے کہ دال بہت خستہ ہو تو اول اوس پانی میں جس کے اندر دال بگھوئی تھی قدرے نمک ہی دی اس طرح دال نمونگ بھی ملی جاتی ہے ۛ

### ترکیب پہلوریاں بنانیکی

ببین سیر بہر زیرہ سیاہ و سفید ایک تولہ نمک دو تولہ مچھ سیاہ چہ ماشہ یا موافق طبیعت کے اول بین کو خوب مہتی اور مصالحہ مذکور ملا کر چھی آہنی کو جس کے اندر بہت بڑے سوراخ ہوں کھڑائی پر رکھ کر ببین مذکور اوس پر ڈال کر کرچی کو بلاتا جانی جب قدرے پکوڑیاں لگیں ہو جائیں تو کرچی کو اوتار لے اور پکوڑیوں کو نرم آگ پر سینکے ۛ

### کھٹے چنے

اول سیر بہر چنے بھاڑ کے بہونی بہوی اور چیلے بہوی لیکرا چور سائیدہ پانچ تولہ چوک آدہ پاؤ نمک ۲ تولہ مچھ سرم ایک تولہ ان کو کوٹ پیس کر سب چٹوئیں امیز کرے اور تھوڑا چھینٹا پانی کا دیوی بعد ازاں خشک کر کرنگاہ رکھے ۛ فقط

یہ چیزیں جو ذیل میں درج ہیں دہلی میں دولت کی

چاٹ کی نام سے کہتی ہیں اور بعضی چاٹ ہے بارہ بھال

کی بولتی ہیں

ترکیب بنانے کا بلی چنوتھی

اول سیر بہر کا بلی چنوں کو او بالکر نگاہ رکھی بعد ازاں جقدر چاہی چینی لیکر  
اول اُس میں قدر سے زیرہ سیاہ و سفید الائچی نمک مریم سیاہ مرج سرخ  
سبز تراش کر ڈالی اور اوپر سے عرق لیموں یا کھنڈ چھڑ کر تناول کرے  
اور اسطرح ستر سبز کو اول بہاڑ میں تھوڑی دیر رکھی جب گل جائے  
تو داندہ نکال کر موافق ترکیب مذکورہ بالا کی سب مصالحہ اور عرق لیموں  
چھڑ کر کہاتے ہیں :

ترکیب بنانی کچا لو کی

کچا لوؤں کو بہاڑ میں بہنو کر صاف کر کے قتلے تراشے اور نمک مریم عرق لیموں  
چھڑ کر نوش فرمائی اور اسطرح کچا لو وکیلہ و مکہ کہہ و امرود و نارنگی  
وغیرہ بناتی ہیں مگر ان چیزوں کو بہاڑ میں بہونے کی کچھ ضرورت نہیں ہے  
سو نہ تہہ تباشہ

اول سیر بہر سیدہ میں ۳ چٹناک گہی کا سوہن ویکر مثل پوری کی آٹے  
کے گوندے بعد ازاں کھڑائی میں گہی چڑھا کر چھوٹے چھوٹے تباشہ دو دو تین  
تین ماشہ کی بنا کر اوسمیں چھوڑنا جائی جب وہ خوب پھول جائیں نکال کر  
نگاہ رکھی اگر زیرہ کے پانی کی ساتھ تباشو کو کہنا چاہے تو پانی زیرہ کا  
جب ترکیب ذیل اول تیار کر لے پانی پان سیر امچر ایک پاؤ زیرہ سیاہ و سفید  
۸ ماشہ نمک ۴ تول مریم سیاہ آٹھ ماشہ ہینگ چار رتی الائچی ۸ ماشہ کچری ۶

اول سب چیزوں کو علیحدہ پانچیں خوب باریک پیسی بعدہ اوس پان سیر پانچ  
میں ملا کر نہایت باریک کپڑے کے اندر چہان لے پہر تباشہ میں اونگلی سے سوراخ  
کر کے زیرہ کے پانچیں ڈبو کر کہاںی بعضی کچا لو اور مونڈہ سا نگر تباشہ میں بہر کر کہاں  
ہیں اور ترکیب بنانے کچا لوؤں کی یہ ہے کہ اول کچا لوؤں کو اوبالکر اور چھیلکر  
چھوٹے چھوٹے قتلہ تراشے اور نمک مرچ انچور دہنیا زیرہ وغیرہ مصالحہ ملا کر  
قدری پانچیں نکاہ رکھی، اور ترکیب بنانے سو منڈہ سانگر کی پہلے ورقوں  
میں لکھی گئی ہے: اگر زیادہ چٹا کرنا منظور ہو تو مرچ ہر خ ۲ تولہ اضافہ کرے:

### ترکیب بیج خرپڑہ ترش و کدو شیرین

اول بچوں کو گہی میں نرم آگ پر تلے بعد ازاں انچور سائیدہ و چونک نمک و  
مرچ موافق ملا کر ادھیرنے اور سایہ میں خشک کر لی بنے اسیطرم با دوام و پستہ  
بہی تیار ہوتے ہیں مگر اول باداسوں کو تھوڑی دیر پانچیں ڈالکر پوست دور  
کرے ناظر یتان ان اوراق پر مخنی نہ ہے کہ اس رسالہ میں جقدر ترکیبیں  
درج ہونی ہیں اور مکی صحت میں کوئی دقیقہ فرو گذاشت نہیں کیا گیا  
مگر ہاں یہ ضرور ہے کہ اگر کوئی صاحب نادان قف قسم مٹھائیوں میں سے کوئی  
شے پکا بیٹنگے تو بیشک وہ اوس لذت کی نہیں بنی گی جیسے کہ حلوہ بیونگی ہاں  
تیار ہوتی ہیں پس ہر چیز اول تو شخص و افکار سے پکوانی چاہیے ورنہ خورد  
ہو شاری اور احتیاط ہر قسم کی رکھنی ضروری ہے چیز ہائی ٹیکن میں اگر طبیعت  
موافق نمک و مرچ نہ ہو تو اوس کے گھٹانے چڑھائی کا اجنبی ہے کیونکہ بعض صاحب فی  
سیر دو تولہ نمک کہاتے ہیں اور بعض ۲ تولہ لہذا اس کتاب میں درجہ  
اوسط فی سیر دو تولہ لکھا گیا ہے جو تمام شہر دوم

# الہوان نعمت

حصہ سوم



نقشہ جغرافیائی داس صاحب دہلوی

بحسن سعی

کارپردازان میورپریس دہلی محلہ پیل مہار

میں رونق انطباع پا کر

لذت بخش خاص عام

ہوا

خ ۱۲۷	کتاب نمبر
	کتاب نمبر
	کتاب نمبر

## بسم اللہ الرحمن الرحیم

بعد حمد و عزوجل احقر الناس بلا قید اس خدمت میں ناظر مینان حصہ سوم  
کتاب الوان نعمت کے عرض رسا ہے کہ یہ سب ترکیبیں جو ذیل میں لکھی  
گئی ہیں ایجاد بندہ نہیں ہیں بلکہ ایک رسالہ فارسی و نیز دیگر کتب معتبر سے  
بزبان اردو ترجمہ کی گئی ہیں اگر کہیں سہو و خطا سے کوئی غلطی پاویں گے  
تو علم اصلاح سے زیور آرائش کا عطا فرماویں :

### ترکیب پخت ملاکٹانی شوربہ

کہیں پاؤں بہر قتلہ پیاز تراشیدہ چہہ عدد جوہ لہسن تین اول قدرے پاسلی قیمہ  
کو کر کے اور تھوڑا سا مار جو رام شیرین ان سب کو ایک جگہ کر کر اشدھوان میں  
آتش نرم پر بریاں کرے جب تک اوسکا خفیف مائل بہ سرخی ہو ڈھائی سیر  
طعمر بازاری کو پارہ پارہ تراش کر موافق اندازہ سبب شیا کے پانی ڈال کر پچالے



جب قدری پانی جل جاویں اور وقت بوزن تین بوتل کے پانی جوش کر کے پاؤں پر  
 جو شہر اسکاچ ڈال کر چار گھنٹی تک تش نرم پر پکاویں بعد ازاں چار چھ میزری  
 کاری تو ڈر یعنی سفوف کاری ہمراہ آب سرد کے ملا کر وہ بھی اوس میں  
 داخل کرے چار گھنٹی کے بعد اوس کو اوتار کے پارہ ہائی گوشت کو جدا کر کر اور  
 جو ز چیلنی یا کپڑہ میں چھانکر صاف کرے کہ شور بہ گاڑہ ہو جائی اوس وقت ایک  
 چوزہ مرغ کے ہر ایک عضو عضو کو جدا جدا کرے اور مکھن سے اسٹومان میں  
 بریاں کرے جب قدرے نرم ہو جاویں تو سرپوش سے دھانے اسٹومان کو خوب  
 بند کرے اور مرغی مذکور کے پارچہ کو شور بہ میں ملاویں اور بوزن ایک بوتل خورد  
 دودھ جوش کر کے اور دو غد دلیمونکا عرق اوس میں ملا کر ہمراہ خشک کے تناول کرے  
 ترکیب بخت دیگر ملا کٹانی شور بہ

بہت سے استخوان کباب ہیف شبہ اور مٹن و مرغی کو یکجا جمع کر کر حسب دستور  
 شور بہ نکالیں اور جب شور بہ تیار ہو جاویں تو اسٹومان دوسری میں تین چھانک  
 مکھن سے تین بوتل سلجم اور دو بوتل گزرا اور آٹھ عدد پیاز کلاں کے قتلوں کی  
 پکاویں جو وقت کہ نرم ہو جائے بوزن تین بوتل شور بہ استخوان ہائے مذکورین  
 کا کہ جواول تیار دیکھا ہے اور ایک قتلہ نان پاؤکا اور دو چھ میزری کاری توڑ  
 کے ملا کر چار پانچ گھنٹی کا مل پکاویں بعد اوس کے اوتار کے ٹکڑی کے کچھ سے  
 کپڑہ میں چھانیں گرجیال رہے کہ کوئی زیرہ استخوان کا اوس میں نہ گرجاویں  
 اور جو شور بہ بہت گاڑہ ہوا پر چھن نہ سکے تو تھوڑا سا شور بہ استخوان ہائے  
 مذکور کا اور ملا کر چھانیں بعد ازاں ایک عدد مرغی کی پوست کے چھوٹی چھوٹی  
 ٹکڑے تراش کر فرمی پان میں مکھن کے ساتھ بریاں کرے اور ہمراہ شور ہائے  
 استخوان ہائی باقی ماندہ کے ملا کر پکاویں جب تھوڑا جوش آویں اوس کو اوتار کر

آتش نرم پراہستگی سے پکنے دے اور چربی و کف کو اوس کے اوپر دور کرتا رہے تاکہ تیار ہو جا سکے اور سوائی اس کے استخوانہائی مذکور میں قدری بیف گوشت بہتر داخل کر کے شوربہ تیار کرے بہت لذیذ و ذائقہ دار ہو گا اور اکثر یہ شوربہ بہ نسبت نان پاؤ کے برنج ثابت یا برنج سائیدہ سے غلیظ ہو جاتا ہے مگر بہتر یہ ہے کہ بوقت داخل کرنے برنج سائیدہ کے شوربہ کو چوہی پر تیار کرے :

### ترکیب تیسری ملاکٹانی یا کاری شوربہ

اول قریب دو بوتل کے شوربہ گوشت بچھڑو سے کہ فریب ہو تیار کرے اور دو عدد پیاز اور ایک خوشہ باسلی یعنی پترسیلی اور نمک و مرچ سیاہ اوس کے اندازہ کے موافق اوسیس ڈالی اور پکاوی اور چپان لے بعد ازاں ایک عدد مرغی ذبح اور صاف کر کے بدستور اخصنا اوس کے شوربہ میں ملا کر معہ ایک چھ میزی کاری بوڈ کے چوہی پر رکھی اور پکاوی جب مرغی خوب نرم ہو جائی عرق ایک لیوں کا اور کبریم بوزن ایک چھ چاہ کے ڈال کر خشک کے ساتھ کہاوی :

### ترکیب چوتھی ملاکٹانی شوربہ

سٹراڈہ سیر کہن سوا تولہ مع دو پیاز کے قتلوں کے اور قدرے نمک و مرچ سرمہ اور دو پہول جاوتری کے بوزن دو بوتل پانی میں آتش نرم پراہستگی سے پکاوی جب شریک جائی اور نرم ہو جاوی تو اوس وقت ایک مرغی کلاں کو ذبح و صاف کر کے حسب دستور اخصنا پارہ پارہ اوسکی کو معہ دو بوتل پانی کی جوش دے اور اوس مٹروغیرہ میں ملائی اور جو شوربہ کو گاڑہ کرنا منظور ہو تو کہا جیسے گہڑا بہر پہلے ایک چھ میزی کاری پوڈر اور ہوزن اوس کے برنج سائیدہ ملا کر چوہی پر پکاوی اور بعد ازاں قاب میں نکالی :

ترکیب راس شوربہ یعنی سر بچھڑو جسکو ماک ٹٹل کہتے ہیں

سر بچڑوا ایک عدد لیکر قدر سے پانی میں نیم جوش دی اور پوست اُس کی علیحدہ کر کے برابر ڈیڑھ اچھہ کے کاٹ کر جس جگہ کہ گوشت ہو اوس کو ریزہ ریزہ تراش کر اور سیاہی آنکھ کی دور کر کے باقی کو بقدر حلقہ انگوٹھی کے تراش لے اور زبان اُس کی دور کر کے زبان کو بطور قتلوں کے تراشنے اور ان سب اعضا کو تین بوتل اشٹاک یعنی آب بخنی گوشت قرہ میں ڈال کر تھوڑی مر حبیں سرخ اور دو تین پھول جادو دھماک و پوست آدہ ہی لیموں کا غزی کا اور آدہ ہی بوتل خور و سفید شراب اور قریب بارہ عدد غلوہ گوشت دیکر عرصہ ڈیڑھ گھڑی تک آگ پر پکنے دے اور بعد اوس کے بقدر دو چھچھوں کے سیزی ماندہ کو آب سرد میں خوب ملا کر آدہ ہی بوتل خور دشور بہ کے اوس میں ڈالی اور اُسی دیکچہ میں ملاوی بعد اس کے بقیہ نصف لیموں کا عرق خوب جوش دیکر اور آٹھ انڈوں کی زردی اُس میں ڈالی تھوڑی دیر بکا کر ظروف شور بہ میں نکالے:

### ترکیب دوسری شور بہ سر بچڑو کی

سر بچڑو ایک عدد مسہ پوست کے خوب صاف کر کے بوزن تین بوتل پانی کی ایک گھڑی بہر سمراہ سوٹ بریٹ یعنی بلبہ کے نیم جوش دی اور گوشت کے قتلہ چھوٹی یا بڑے بنا کر مطابق اندازہ کے کہن کے ساتھ بہونے تاکہ رنگ اوس کا خفیف مائل بسرخ ہو جاوی بعد اوس کے سیر بہر گریبی گوشت سیف اور آدہ سیر گریبی گوشت بچڑو اور آدہ سیر گریبی گوشت مٹن اور پانچ عدد قتلہ پیاز کے تراش کر سب چیزوں کو اُسی پانی میں جوش دی اور استخوان ہا سے سر کو بھی پارہ پارہ کر کے ڈالے اور فرمی بان کو دو بوتل پانی گرم سے خوب صاف کر کے اور گوشت کو اُس پر نگاہ رکھی اور اور چیزوں کو مسہ دو عدد پیاز ثابت اور ایک خوشہ اجر ب شیرین یعنی ٹیم ولایتی اور اُیس سے دو چند پاسلی اور پوست

پوست اور ایک عدد لیموں اور سہ عدد لونگ اور کچھ گرم مصالحہ اور نمک اور سیاہ مرچ اور ایک قتلہ کرام نان پاؤ خشک کی پانچ گھڑی تک پکا کر چپان لے جب سرد ہو جائے چربی وغیرہ آلائش اوس کے اوپر سے دور کرے بعد اوس کے گوشت سرچھڑو نکور اور زبان اوس کی اور سوئیٹ پریٹ کہ اندرون فور کا ٹرکی رہتا ہے پارہ خورد برابر تراش کر اور شوربہ میں ملا کر آگ پر رکھ دی جب جوش آوی تو ایک پیالہ شوربہ میں بوزن ایک چمچہ کی میزی ماندہ کو تھوڑا تھوڑا کر کے اوس پر چھڑکے اور اوس برتن میں ڈالی اور کھانے سے پیشتر مرچ سرخ بوزن ایک چمچہ خورد چاہ کی سخت جوش دیکر آٹھ یا دس انڈوں کو لیکر اون کی زردی اور سفیدی اور اوس قدر غلوہ گوشت اور ایک بوتل خورد سفید شراب جو ہذیرا ہو وی اُس میں ملاوی اور کھانے سے تھوڑی دیر پہلے عرق ایک لیموں کا ڈالی اور ترکیب غلوہ ہائے گوشت کی اس شوربہ کیواسطی یہہ ہے کہ پانچ چمچہ میزی مغز نان پاؤ سائیدہ کے مغز چھڑو میں ملائی اور پانچ چمچہ چرب ہیف تھیمہ کر کے اور باندا زہ ایک چمچہ کے نمک اور ایک چمچہ چاہ اور مرچ سفید اور ایک عدد پوست لیموں قیمہ کر کے اور قدر سے جائیل اور قدری پاسلی کو جوش دیکر اور قیمہ کر کر اور زردی و سفیدی دو انڈوں کی اُس میں حل کر کے سب کو یکجا ملا کر کو لیں مانند زردی انڈوں کے تیار کر کے برتن میں جوش دیکر اُس کو بریان کرے جب تک کہ رنگ اوس کا خیف مال بر خنی ہو

### ترکیب تیسرے شوربہ سرچھڑو کی

اشٹاک یعنی آب بخنی گوشت بہڑ و نرم ضرورت کے موافق لیوی اور اوس کو ہمراہ چہ عدد پیاز کے جوش دی بعد ازاں آدہ پاؤ کہن کو بریاں کرے اور میہہ کو ڈالکر کاڑھ کرے اور آب بخنی مذکور کو تھوڑا تھوڑا اوس میں ملاتا رہے

جب جوش آجا وی سر چھڑو مذکور کو اوس میں نکال کر اور چھوٹی چھوٹی ٹکڑے کا  
ٹکڑا اور تھوڑا سا بہنا ہوا گوشت جس میں نمک و مرچ ملا ہوا ہوا اور پوست ایک  
لیمون کا ملا کر شوربہ مذکور میں ڈال کر تھوڑی دیر پکنے دے بعد ازاں بوزن  
دو چھ مرکٹ سب مشرم کچیت اور تین چھ اکہش آچھنی اور ذائقہ کے  
موافق سانس من پکل ڈال کر شوربہ کو نرم نرم آگ پر جوش دی اور اوس کے  
گاڑھ کرنے کو ایک پیالہ چاہ میں پانی سرد ماندہ کا ایک چھ کے اندازہ پر  
خوب ملا کر تھوڑا تھوڑا شوربہ میں ڈالتا رہے اور بعد چند لمحہ کے صرف  
میں لاوے فقط

### برون کبری پی شوربہ کی پہلی ترکیب

گوشت ساڑھے سات سیراق یعنی لینگ خواہ سین بیف کا لیکر اور ٹکڑے  
کر کر ایک دہک میں مکھن ملکر اوس میں وہ گوشت رکھی اور ایک گھنٹہ  
اس کو آگ پر رکھ کر سرخ کرے اور بار بار نیچے اوپر کرتا رہے بعد اوس کے  
استخوانوں کو توڑ کر اور مغز ان کا نکال کر مٹن کے واسطے رکھہ چھوڑے کیونکہ  
یہ مغز استخوانوں کا واسطے سرخ کرنے گوشت کے شوربہ مکھن سے بہتر ہوگا  
اور پھر بوزن چودہ بوتل کے آب سرد کو استخوانوں اور گوشت میں ڈال کر  
پکائے جب جوش آوی اوس کے اوپر سے کف و چرب و غیرہ دور کر کے  
خوب صاف کرے اور بعد اوس کے چہ عدد پیاز کلاں رنگ سرخ اور  
ایک عدد گدڑ کو تین ٹکڑے کر کے اور ایک سرسہری اور ایک شت  
ثابت مرچ سیاہ کی اور مرچ بلدہ اوس میں ملا کر سب چیزوں کو دیگ  
میں ڈال دے اور دیگ کے منہ کو سرپوش سے خوب بند کرے اور  
دس بارہ گھنٹہ تک آتش ملایم پر آستگی سے پکاوے اور

جب آگ پر پکاوی تو سرپوش سے دیگ کا سونہ بند کر لیتے پہر آگ سے اوتار کر چھلنی یا کسی باریک کپڑے میں چھان لے اور ایک برتن کلاں میں خرمچ کیوٹے نکال لے بعد اُس کے اوسے گوشت اور استخوان کو مسہ آب و گرم بوزن تین یا چار بوتل کے دیگ میں رکھ کر آگ پر پکاوی اور بعد پکنے کے چھان لے یہ اشٹاک خیم اسٹو دیگر طعام کے لئے بہتر ہے اور وہ کبریٰ شوریہ تین چار ہفتہ تک رہیگا اور جب تناول کے واسطے شوربہ کو جوش دی اوس سے پہلے درم سیلی یعنی سیوی یا کرونی کو تھوڑا تھوڑا نمک اور پانی دیکر ایسا پکا کر نرم ہو جائی بعد ازاں چھان کے بوقت تناول طعام شوربہ مذکور میں ملا کر نصف میں لاوی یہ شوربہ بذات خود نہایت صاف ہے محتاج صفائی دیگر کا نہیں ہے :

### برون کبریٰ شوریہ کے دوسرے ترکیب

ڈیڑھ سیر گوشت کبریٰ کا کاٹ کر اسٹومان میں مسہ تین قتلوں پیاز کے اور ایک چھٹانک مکھن رکھ کر خوب سرمہ کرے مگر احتیاط رکھی کہ پیاز کے قتلہ جل نہ جاویں بعد ازاں بوزن چار بوتل کے پانی اور ایک سرسہری اور دو عدد گدرا اور دو عدد شلم اور تھوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اوس پیر ڈال کر چار گھنٹہ تک آتش نرم پر باہستگی پکاوی اور پھر چھان کر نکال لے جب سرد ہو جائے تو اُس کے اوپر سے چربی وغیرہ الالیش دور کر کے آگ پر گرم کرے جس وقت جوش آوی قدرے درم سیلی پانی میں دیکر ملاوی اور بعد تھوڑی دیر کے خرمچ میں لاوی :

### سوپ کریسی کے پہلی ترکیب

پیاز کے بارہ قتلہ کر کر آدھ پاؤ مکھن میں بھونے اور چوبیس عدد گدرا سرمہ کا پست

دور کر کے چار بوتل پانی نہیں جوش دی جب نرم ہو جائی تو کھل میں خوب  
 حل کر کے پیاز میں ملاوی اور آب گداز نکور میں ایک دستہ ٹیم ولایتی اور  
 قدرے مچ سیاہ اور نمک اور ایک پھول جاوتری اور تین عدد لونگ دھل  
 کر کے ایک گھڑی بھر پکاوی اور چیلنی یا پارچہ ملل باریک سے چبان لے پھر سب کو  
 اکٹھا کر کے جلدیسی جوش دی تاکہ کبیریم کی مانند گاڑہ ہو جاوی بعدہ قدرے  
 خشکی شوربہ کے برتن میں رکھ کر اور اوس کے اوپر شوربہ ڈال کر تصرف  
 میں ملاوی اور جو گدز کلاں ہو دیں تو صرف بارہ عدد کافی ہیں :

اسکاچ نمیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی  
 کے پکانیکی ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح کر کے اُس کے خون کو بہ حفاظت رکھ کر چھوڑے مابعد دور  
 کرنے اوس کے پوست کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے صاف کرے اور گوشت صاف و  
 سرین کا علیحدہ رکھے اور باقی کو اسٹو مان میں معہ ایک چمچ سینی اور  
 اور ایک چمچ مکھن کے رکھ کر سرپوش سے سنہ اوس کا بند کرے اور  
 آدہ گھڑی تک آگ پر سرخ کرے اور تہہ بالا کرتا رہے اور دوسرے  
 سانس پان میں قریب ڈیڑھ چھٹانک کے مکھن معہ تین چمچ سینی  
 ماندہ کے ڈال کر بیونے پھر خون نکور کو چار بوتل آب سرد میں ملا کر اور  
 چھانک دیکر معہ گوشت کے مکھن اور ماندہ مستور میں شامل کر کے پکا دے  
 جب جوش آوے ان سب کو اوس گوشت میں جو آگ پر سرخ ہو رہا ہے  
 معہ ایک عدد گدز اور ایک سرسہری اور تین عدد پیاز کے قشلول کو اور  
 کچھ مچ سیاہ و نمک ملا کر دو گھڑی تک پکاوی اور وقت تناول طعام استخوان اور  
 گدز اور سہری کو دور کر کے تناول کرے :

## ہیر سوپ یعنی شوربہ خرگوش جنگلی کی دوسری ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح اور صاف کر کے اُس کے اعضا جیسی فرسی کے لئے جدا جدا کرتے ہیں ویسی ہی تراش کر درمیان ایک اسٹومان کی رکھ کر قدر سے جمع مصالحہ اور تین پھول جاوٹری اور کچھ نمک و زنابت مرچ سیاہ اور ایک خوشہ پاسلی اور ایک شام ٹیم دیسی اور چار بوتل پانی اور ایک قتلہ خیم اور دوسیر گوشت ہیف لاغز اور دو عدد گدرا اور چار عدد پیاز کے ٹکڑے سب کو ملا کر آگ پر پکا دی جب تین بوتل پانی باقی رہے تو گوشت خرگوش کا اوسمیں سے نکال کر دوسرے برتن میں رکھی اور شوربہ مذکور کو اُس گوشت میں چھانے اور بعد ازاں ایک بوتل خورد پوٹوین شراب ملا کر اور چوش دیکر چم میں لاوے :

## شوربہ جگڈ ہیر کے پکا نیکی ترکیب

آدہ سیر کروں ٹن اور آدہ سیر کبری ہیف ۵ سیر بانہیں یعنی گوشت شوربہ اور آدہ سیر گوشت ساق پچھڑو لاغز کا اور ایک قتلہ خیم کا پارہ پارہ تراش کر معہ دو عدد دلجم اور دو عدد گدرا اور تین عدد پیاز قیمہ اور قدر سی جاو تری اور مرچ سیاہ اور نمک کے تین چار گہڑی یک جگہ پکا کر چھان لے اور دوسرے روز ایک خرگوش جنگلی کو ذبح اور صاف کر کے اور ٹکڑے ٹکڑے کر کر اور قدر سے مرچ سیاہ اور نمک اور نصف عدد جانفل پیسکر اور پوست ایک عدد لیموں کا گوشت خرگوش مذکور میں ملائے اور اوس کو مرتبان نمک رکھ کر شوربہ سے پر کرے اور ڈاٹ لگا کر اور شانہ یعنی پھو کہنے اور ایک ٹکڑہ پارچہ سے باندھ کر ایک برتن کلاں کے معہ آب سرد رکھ کر تین گہڑی تک پکا دی اس عرصہ میں حقد پانی کہ جل جاوے اوس کے عوض و رہانی گرم اُس قدر ڈالتا رہے بعد ازاں مرتبان مذکور برتن سے نکال کر رکھی جب سرد ہو جائی اوس کے اوپر سے چربی وغیرہ



آلائش سے پوست لیموں کے دور کرے اور اوس شوربہ سے دو طورین پر ہو جائیگے اور حوقت واسطے خراج کی درکار ہو در میان ایک طورین کے اوس کے گاڑھا کر نیکی کو ایک ایک چمچہ پیزی ماندہ کو در میان قدری مکھن اور نیم بوتل خور دو طورین شراب کی کہ وہ دو طورین کے لئے نکال کر اُس میں ملاوی اور یہ شوربہ بخوبی ہند رہ روز تک رہیگا :

### ویٹ سوپ یعنی سپید شوربہ کی ترکیب

سیر بہر گوشت بھیا لاغرا لیکر سرد پانچیں بارہ گھڑی تک تر کر کہ خوب دھوئو اور بعد اوس کے ایک برتن میں معاً ایک عدد نکل ویل اور پانچ بوتل پانی اور دو عدد گدڑ اور دو عدد دھلم اور چار عدد پیاز اور ایک چمچہ پیزی سفید اور قدرے مرچ سیاہ اور چادتری اور نمک رکھ کر چار گھڑی تک آگ پر جوش دی اور بعد یکجا نیکی جہان کر بجائت نکال لے اور دوسری دن اوپر سے آلائش چرب بنہ دور کر کے پاؤ سیر بادام خوب دھو کر اور پوست اونکا اوتا کر کہہل میں ہند پانی کے ساتھ خوب حل کرے پھر اون کو شوربہ میں ڈال کر تھوڑی دیر جوش دی اور نصف میں لانیسے بیشتر ایک بوتل خورد کیریم مذکور کے داخل کر کر صرف میں لادی مگر بعد ملائے کیریم مذکور کے شوربہ کو جوش ندی اور اگر بعض کیریم کے ایک بوتل شیر کی جوش دیکر معاً ایک چمچہ مچھولہ اراروٹ کے ملاوے تو نہایت ذالیقہ دار ہوگا :

### جلیٹ سوپ کے اول ترکیب

دو بطخوں کو ذبح کر کے اون کے کنج جلیٹ کو نیم جوش دے اور پاؤ پیر سے پوست دور کرے بعد ازاں سنگد رانہ کے چار ٹکڑے اور گردنوں کے تین ٹکڑے اور پاؤ اور جگر اور سر کے دو دو ٹکڑہ اور چوپچ کو دور کر کے سب کو ایک جگہ جمع کرے اور

اُس میں ایک بوتل کبریٰ شوریہ رقیق اور ایک قتلہ پیاز کا ڈالکر پکا وی اور تھوڑا  
 برون کبریٰ شوریہ سے پہلے پکا کر تیار کرے بعد اُس کے جلیٹ مذکور اور شور بہ رقیق  
 جس میں اُس کو زور دیا تھا سہ قدر سی پاسلی قیمہ کے برون کبریٰ شوریہ مذکور  
 میں جو پکا ہوا تیار رکھا ہے ملاوی اور پیاز کو دور کرے اور مکھن و سیدہ سے  
 شور بہ کو گاڑا کرے اور نصف بوتل خور و سپید شراب یعنی مدیرا صرف میں لانی  
 پیغیر ملا کر تصرف ملاوی مگر بہ شور بہ بغیر ملانے مدیرا کے خوش ذائقہ ہوگا :

### اُکسُ چک سوپ یعنی شور بہ کلہ نرگاؤ کی ترکیب

گوشت سے ہڈیوں کو علیحدہ کر کے پارہ پارہ کرے اور گوشت باندازہ ایک نگلی  
 کے لمبا اور دو انگلی کے چوڑا تراش کر دیگ میں رکھی اور بجاب دو بوتل پانی فی  
 سیر اُس میں ڈالکر اور قدر سے نمک چھڑک کر آتش ملایم پر پکا وی جب اول جوش  
 آوی تو کف وغیرہ کو دور کرے اور اسیطرح دو گھڑی تک پکا وی اور بعد ازاں  
 گذر اور شلجم اور پیاز اور ایک سرسلہری کا اور دو عدد گرم کلہ اور ایک خوشہ ٹیم  
 ولایتی اور قدر سے مرچ و نمک اور آدہ پاؤ درم پاسلی ان سب کو ایک جگہ  
 ڈالکر ڈھائی گھڑی تک پکا وی بعد ازاں آگ پر سے اتار کر کف وغیرہ سے  
 ٹیم مذکور اور استخوانوں کے دور کر کے صرف میں لاوے :

### شیب پیڈ برات یعنی شور بہ سیرنش کے ترکیب

سیرنش کے بالوں کو نہ پاؤں کے آسن گرم سے چمیکر صاف اور سوختہ کو جب  
 صاف ہو جائی اور بال جل جاویں سر کو دو پارہ کریں اور مغز کو نکالکر ہینکدے  
 اور آنکھوں کی سپیدی تراش کر اور سر دبا پر خوب ملکر دو گھڑی تک رہنے دے پھر گرم  
 پانیسی دہو کر اور صاف کر کر اور اُسکی اونگلیوں کا چرم سخت دور کر دو گھڑی تک  
 پانی میں رکھی بعد ازاں ایک بوتل پانی سے ڈھائی چھٹانک بجو کے پکا وی جب

پانینس جوش آوی سرد پانوں و گردن بطور قرعہ خور یعنی کپنج کی سہ قدر کے  
گندڑ اور شلجم کے تراش کر اور نمک لگا کر اُس پانینس ڈالی اور سہ برتن کا سر پو  
سے ڈبک کر چار گھڑی تک پکینی دی اور جو کف وغیرہ اُس پر آویں دور کر دیں  
اور تھوڑا سا پیاز کا قیمہ کر کے وہ بھی ملا دے مگر واضح ہو کہ موسم سرما میں شتر  
شور بہ ستر سبز خور دے بہت اچھا ہوتا ہے :

### اسکاچم پیارلی براٹ یعنی شور بہ جو کی ترکیب

آٹھ بوتل پانینس تین چھٹانک جو کو جوش دی جب جوش آوی کف وغیرہ کو  
اوس کے اوپر سے دور کرے پھر ایک عدد مرغی اور آدہ سیر گوشت بیف کا اور جو  
مرغی یعنی منظور ہو تو ڈیڑہ سیر گوشت بیف کا اور ڈیڑہ سیر گندڑ اور شلجم اور تین  
عدد پیاز کے قلمہ خور و آب جو مذکور میں داخل کرے اور پکا وی اور اگر ساگ لینا  
منظور ہو ایک گھڑی تک جوش دینا کفایت کرتا رہے اور آدھی چھٹانک جو دیگر  
افزود کرے جب سبزی وغیرہ جوش میں آوی کف وغیرہ اُس پر سے دور کر کے پانچ  
گھڑی تک سیٹور رکھی اور جب مرغی پکجا وی شور بہ مذکور سے باہر نکال کر کہہ  
چھوڑی دقت تناول طعام کے شور بہ میں ملا کر اور گرم کر کر اُس کے ساتھ تناول  
فرمائی اور ہمراہ صبح ڈیس کے نوش جان فرمائی اور اگر منظور ہو تو شور بہ میں  
عبیہ مانند ترکیب شور بہ سریش مرقومہ بالا کی عمل میں لاوی اور عوض  
سریش کے آب مٹن و بیف و بچڑ و دیا مرغی ملاوی :

### شور بہ کالی لکی یعنی گندرنہ کی ترکیب

تین باچار درجن گندرنہ کو دھو کے اور صاف کر کر اُس کے سپیدی اور سبز کو  
قریب ایک آنچ کی درازی کے تراش کر اور پھر صاف کر کر غریب آہنی میں  
خشک کری اور چار بوتل شٹاک کی بیف گوشت سے سہ قدر نرم نکال گندرنہ کو پھر

اور چار گھڑی تک باہنگی پکاوی جقدر عرصہ میں کہ مرغی کو ذبح اور صاف کرتے ہیں اور سقدر عرصہ پہلے ایک مرغی کو ذبح اور صاف کر کے شوربہ میں ڈال کر پکالے اور درمیان طور میں کے رکھ کر خرم میں لاوی ۛ

### دیل سوپ یعنی شوربہ بچڑوں کی ترکیب

نکل دیل دو سیر لیکر اور اس کے پوست کو صاف کر کے اوس کے چھوٹی چھوٹی ٹکڑہ کری اور ایک شٹو مان میں رکھ کر اور آٹھ بوتل پانی اسیں ڈال کر پکاوے جب جوش آوی کف وغیرہ اس پر سے دور کرے جب دو بوتل کی مقدار پانی باقی رہے تب تک پکائی دمی پر چھان لیوی اور جو وقت میں پھیلا دی قدر سے مرچ سفید اور نمک جاوتری اور بوزن ایک چمچہ جھوہ کے ترق لیموں کا ڈالکر ایک چمچہ سبزی کلاں ماندہ اور آدھا چٹا نمک کہن سے اوس کو ٹکاڑا کر لے ۛ

### ٹوٹا سوپ یعنی شوربہ ولایتی بگن کی ترکیب

تین عدد گدڑ کو پانی سے دھو کر اور پوست اس کا پھیل کر اوس کی سرخی کو ٹکڑہ ٹکڑہ تراش کر دو تین سر سلہری اور چار عدد پیاز کلاں اور دو عدد شلجم کلاں کو ایک جگہ ایک سانس پان میں سمیک چمچہ سبزی کہن اور پاؤ سیر گوشت لاغر اور جیم نوکی رکھ کر ایک گھڑی تک پچ ملائم پر آہستگی سے پکنے دے اور بعد ازاں تین بوتل برون کبیر مہی شوربہ ورقدر سی مرچ سیاہ ثابت سمہ آٹھ یا دس ولایتی بگن کو ڈالکر ڈیڑھ گھڑی تک پکاوی اور چلپنی میں چھان اور فری کو موافق قرعہ خورد کے علیحدہ برتن میں تیار رکھی اور وقت تناول طعام کے تھوڑا سا اس برتن سے نکال کر سمراہ اوس کے تناول کرے ۛ

### دجی ٹبل سوپ یعنی شوربہ سبزی کی ترکیب

بارہ عدد پیاز کے قتلوں کا پوست دور کر کے پارہ پارہ تراشے اور پاؤ پچ شلجم کلاں

اور دو بیر سلہری اور تین ہند گزر کلاں کی سرخی دہو کر سب کو اسٹو مان میں  
 معہ ایک چٹانک مکھن کی رکھ کر سر پوش سے منہ اوسط بند کری اور آگ پر رکھے  
 جب کچھ نرم ہو جائی اور وقت چار تول کبر سی شور بہ جو اتخو انہائی کباب بیف  
 سے تیار ہوا ہو اوسمیں ڈالکر پانچ گھنٹی تک پکینی دی بعدہ باریک کپڑے میں چھانکر  
 آگ پر رکھی جب جوش آدی تو کف وغیرہ دور کر کے تصرف میں لاوی ۛ

### کرٹ سوپ یعنی شور بہ گزر کے ترکیب

اعدد شین بیف اٹاک یعنی آب بخنی بہتر و گندہ تیار کر اور چٹانک غرضیم اور عدد مرنی خواہ کٹرہ چھوڑ  
 اور ایک خوشہ نیم ولاتی اور عدد دینا اور کیکر گزر اور قدر چم یا دم چم شہر جاکر اور تھوڑا سا نمک  
 اور ۳ عدد لونگ اٹاک مذکور میں ڈالکر اور قدری جوش دیکر سرد کری اور  
 چربی وغیرہ اوپر سے دور کر کے پھر جوش دی کہ نرم ہو جاوی بعد ازاں بارہ یا تیرہ  
 گز لیکر کھل میں خوب چل کرے اور پاؤں گوشت بیف سرد خواہ بیف اٹاک کو  
 پیکر اور گرم کر کر پارچہ لمل میں چھانکر گزر اور سلجم میں ملاوی اور اوسی شور بہ  
 میں خلط کرے اور وقت تناول طعام کے شور بہ مذکور کو جوش دے کر صرف  
 میں لاوی فقط مگر عوض اٹاک بیف تازہ کی اٹاک استخوان ہائے  
 بیف کا بہتر ہوگا فقط ۛ

### کرٹ سوپ یعنی شور بہ گزر کی دوسرے ترکیب

دس یا بارہ عدد گزر کو دھو کر اور صاف کر کے معہ ساڑھے تین تولہ مکھن کے  
 اسٹو مان میں رکھ کر اور منہ اوس کا بند کر کے جتبک کہ نرم ہو چکا لے  
 پھر پانی اس کا باریک کپڑے میں چھان لے اور اوس کے مغز کو  
 اٹاک معقول میں ملا کر کبیریم کے موافق گاڑھا کرے اور جوش  
 دیکر چوبیس سے اتار لے ۛ

ترکیب سوپ برائے اتو لڈ یعنی شور بہ واسطے بیمار کے  
گوشت بیف خواہ مٹن آدھ سیر لیکر پارہ پارہ کر کر یا دونوں کے ایک ایک چمچ لیکر دو  
بوتل پانی میں بآہستگی تمام پکاوی اور کٹ وغیرہ اُس سے دور کرتا رہے  
جب باندازہ ایک بوتل خورد کے پانی رہے تب چھان کر اور قدر سے نمک ملا کر  
بقدر ایک پیالہ چاہ کے پتیا رہے :

### اکس پٹیل سوپ یعنی شور بہ دم نرگاؤ کی ترکیب

دو عدد دم نرگاؤ کو پارہ پارہ کر کر دو تین گھڑی تک سرد پانی میں تر رکھی  
بعد ازاں ایک سانس پانی میں سہ چار بوتل پانی سرد اور ایک دستر ٹیم  
دلایتی اور بقدر ایک چمچ کے مرچ سیاہ ثابت اور تین عدد پیاز اور دو عدد گداز اور  
ایک عدد شلم کے رکھ کر منہ اُس کا سر پوش بند کر کے چولہی پر رکھی جب  
جوش آوی کٹ وغیرہ کو دور کرتا جائی تین گھڑی تک پکنے دے اور بعد ازاں  
ایک چمچ کے میٹری سرکا اور نصف بوتل خورد پوٹوین شراب ملاوی اور  
صرف میں لانیسے پہلے شلم اور گداز وغیرہ سہ ٹیم کے شور بہ سے دور کرے :

### ٹاچم باچ سوپ یعنی شور بہ ملخوبہ کے ترکیب

منی شلم اور گداز کو فرغ خورد یعنی کٹنے کے موافق تراش کر اور ایک گوبھی کے  
سرکا پھول سہ ایک عدد دیا دو عدد برگ کا ہوی یعنی صلا و پارہ خورد تراش کے  
اور ایک بوتل خورد مسٹر سبز بختہ و مالیدہ اور چار بوتل پانی گرم کر کے ڈالی  
اور دو گھڑی تک ہلکی آچھ پر پکاوی بعد اُس کے گوشت لین کا مانند مٹن چھان  
کے تراش کر خواہ کروں ثابت مٹن یعنی میٹس فرہ کے سہ نمک و مرچ و قدر کے  
تخلہ پیاز کے کاٹ کر اُس میں ملاوی اور ڈیڑ گھڑی تک پکاوی پھر تین بوتل  
خورد مسٹر سبز ملا کر آدھ گھڑی تک جوش دی جب تیار ہو تو چولہی سے اوتار لے

### اشٹویک رنف بیف کی پہلی ترکیب

گوشت رنف بیف کو باندھ کر اور درمیان ایک شٹو مان کے رکھ کر اسقدر پانی سر  
ڈالیں یا کہ گوشت کے اوپر پانی تیر جاوی اور ڈیڑھ سیر بگین کے قتلہ کر کر اور  
ایک مشت پر شیم دیسی کے اور آٹھ عدد پیاز اور چار عدد گدڑ خور د اور دو عدد شگم  
اور دو یا تین برگ شاذم ہندی کے اور کچھ مرچ سیاہ اور حمہ مصالحہ اور قدری  
جاوتری اور تین عدد لونگ اور ایک بوتل خور د پوٹوین شراب اور ایک بوتل خور  
شیری شراب کی ان سب کو آسمیں ڈال کر سات یا آٹھ گھڑی تک تش ملایم پر  
پکاوی بعد ازاں گوشت بیف مذکور کو نکال کر اس کے پائیکو چھان لیوی اور چرب غیر  
اس پر سے دور کرے اور واسطے گاڑھا کر نیچے ماندہ آب سرد ملا کر اس پائیکو  
پر جوش دیکر بیف پر رکھی اور اس سے پیشتر گدڑ اور شگم کو خواہش کے موافق تراش کر  
کبریہ رقیق میں جوش دی جوقت نرم ہو جائی چاروں طرف بیف مذکور کو رکھ کر  
صرف میں لاوی ۛ

### اشٹویک رنف بیف کی دوسری ترکیب

گوشت بیف کا خوب محکم اور مضبوط باندھ کر اور چار عدد لونگ اس گوشت میں  
ملا کر سانس پائیکو میں سات بوتل پانی اور سات ماشہ مرچ سیاہ نیم کوفتہ اور تھوڑا سا  
نمک اور ایک خوشہ شیم ولایتی اور تین عدد داجونی کی رکھ کر پکاوی اور تہہ بالا کرتا رہے  
جب نیم بجت ہو جائی اس کے پائیکو چھان کر بیف مذکور کو سہ ایک بوتل خور پوٹوین اور  
نصف بوتل خور دبیر گرم پس خوردہ پکاویں اور اسی چینی ہوئی پائیسے جب تک کہ خوب  
نرم ہو چکی دی بعد چرب وغیرہ آلائش وں سپر دور کرے اور جو سانپان مذکور  
کا گاڑہ نہ ہو تو تھوڑا کبریہ بیف ملا کر ماندہ آب سرد سے گاڑہ کرے اور بیف کو  
ڈیس میں رکھ کر چاروں طرف اس کے کبریہ چٹک کر صرف میں لاوے ۛ

## اسٹوئیک لف بیف کی تیسرے ترکیب

ایک عدد در لف خور و خرب منشین بیف کو کہیں میں یا بیہونی کہ بالکل سرخ ہو جاوے اور ماندہ کو ہمراہ کہیں کے بیہونکر اور قدری پانی میں دو تین عدد پیاز جوش کر کر اور کچھ مرچ سیاہ اور نمک و رتین چھ میزی سرکہ سانس کے ملا کر بیف مذکور کو اس میں ملا دی اور تہ و بالا کر کے تین گھڑی تک آگ پر پکا کر اور اس سے پیشتر کہ تناول کرے با نڈازہ ایک پیالہ کے پوٹوین شراب و سمیل ملا کر صرف میں لاوی اور گذر اور شلجم موافق قویہ خور کے تراش کر اوسکی ساتھ پکائے :

## ترکیب یک لف بیف الابر نیکی

ایک عدد در لف بیف کوچہ رات اور دن رکھ کر اور استخوان اوس کے دور کر کے بیف مذکور پر لار یعنی چرب خنزیر اوس میں داخل کرے مگر چرب سمیں ایسی طرح ملاو کہ اوپر سے غائی نہ ہو کہ پرچہ بگین یا حیم سے ہے اور لار مذکور کو ادھی آپن کی موافق چو گوشہ تراش کر اور در بیہا قیہ پیاز و پالی و ٹیم و قدری لہسن و مرچ سیاہ اور نمک ملاویں و رجو مصالحہ باقی رہے در میان ایک بوتل خور دسر کہ اور ایک بوتل خور دپوٹوین و ربوزن ایک پیالہ تیل و لایتی کی ملا کر بیف مذکور کو ایک لٹ اسمیں تر رکھی و رد و سر کر و بیف مذکور پر ادھی مصالحہ ملکر اور پھر کاغذ باندہ کرینچ پر کباب کرے اور ہمراہ اوس کے برون کبری پی گاڑہ اور قدر سے عرق لیموں و رقتلہ اچار خیار کے ملا کر تناول کرے اور اوسکی زینت کیو اسطے قتلہ گذر کے جوش دیکر اور سفر مشاخ درخت سہجہ مورنگی چھلیکر دیدے :

## ترکیب اسٹو بیف

پانچ بوتل پانی میں پانچ سیر برکٹ بیف متوسط کو پکاوے اور دو عدد پیاز اور دو لونگ و ایک سرسلہری کا اور ایک عدد گذر کلان و رد و عدد شلجم بارہ خور و ترش کے اور ایک مشت پر برگ ترشک یعنی چوکھا اور پاد چٹنا نمک مرچ سیاہ اور قدر نمک



ان سب کو ڈال کر چھ گھنٹی تک تیل ملائم پر پکادی اور بعد اُس کے تھوڑی کبیر مٹی  
گدرا اور شلجم سے تیار رکھی مگر شلجم کو مکھن میں ایسا بھونے کہ رنگ و سکا مائل بسر جی  
ہو جاوے اور قدر سے مرج سیاہ اور نمک و مرج سرخ بھی ملا کر ماندہ مکھن سے گاڑ پکری  
اور اُس کو بھینڈ کر اور گدرا اور شلجم پر چھڑک کر تناول کرے

### ترکیب ہنٹک بھیا یعنی بھیا شکار

ایک عدد اون بھیا کو کہ بوزن میں کیر سو ڈیڑھ چھٹانک مشورہ سے خوب مالش  
کر کر پانچ گھنٹی تک نگاہ رکھی بعد ازاں ڈیڑھ چھٹانک جہم مصالحہ اور ادھی چھٹانک مرج  
سیاہ کو پیسکر سیر بہر نمک و رساڑھے تین چھٹانک شکر سرخ میں ملا کر بھیا خوب اور چودہ  
روز تک حفاظت سے رکھ چھوڑی اور دوسرے تیس روز تہ و بالا کرتا رہے اور وہی اور مصالحہ  
اُس پر چھڑک دیا کرے جب پندرہ روز گز جائیں سب مصالحہ کو دھو کر دور کرے اور بھیا کو  
برتن میں رکھی اور چربی بھیا دوسرے کی بقدر تین کیر ریزہ ریزہ کر کر تھوڑی دیکچہ میں  
رکھے اور باقی کو اوپر رکھ کر ہونہا سکا سر پوٹ بند کر دی ورنہ نور کے اندر آٹھ گھنٹی تک  
دم بچت کرے جو وقت سرد ہو جائے اُس کے اوپر پوست باریک چھبیکر دور کرے اور کبری  
کو چھانکر بھیا نکاہ رکھی تین جہینہ تک بخوبی رہیگا اس کبری کے  
ڈالنی سے گوشت قیمہ یا شور بہ یا دیگر طعام بہت لذیذ و ذایقہ دار ہونگے

### مختصر مصالحہ دار بھیا خوردن سرد کی ترکیب

پانچ یا چھ سیر گوشت بر سٹ کو تین چار روز تک لٹکا رکھی زان بعد ڈیڑھ  
چھٹانک مشورہ باریک پیسکر مالش کرے اور جو مصالحہ منظور ہو ادھی چھٹانک  
مصالحہ اور سوا تولہ سیاہ مرج بھی ملدیں و تمام شب اوسے پور رکھیں پھر ڈیڑھ  
نمک باریک پیسکر اور پاؤ سیر ٹمکل یعنی چوتہ لکڑی روز تک نگاہ رکھی اور  
ہر روز بلا ناغہ مالش کرتا رہی جب جوش کرنا منظور ہو تو ایک کپڑے میں خوب مضبوط پیسکر

آہٹہ نو گھڑی نرم آنچ پر پکا دی مگر احتیاط رکھی کہ گوشت میں جوش نہ آوی جوت  
پانیسے باہر نکالے اٹھو پان پر دو لکڑیاں رکھ کر اُس پر گوشت نہ کور آدہ گھڑی تک  
رکھی اور نیچے اٹھو مان کج آگ تیز نہو تاکہ اُسکا بخار نہ پھپھتا رہے اور اُسکو تہہ دبا لاہی کرنا تاکہ  
بعد ازاں کسی وزنی چیز کے نیچے دبا دی جب سرد ہو جاوی تو کپڑے سے نکال کر کام میں لاوی

### ترکیب سنیشٹ کالب

سیر ہر گوشت ہیف لاغری قتلہ باریک اور چوٹی کاٹ کر قیمہ کرے اور اگر رقت  
یا روں ہو تو بہت مناسب پہر ایک چٹنا تک مکھن کو فرنی پان میں قدر راند  
سے بریاں کر کے اور قیمہ نہ کور میں ملا کر چھہ ہینرم یا کسی در چیر سے ہلاتا رہے تاکہ  
اُسکا مائل سب جی ہو جا بعد کبھی مصالحہ دار تیار کر کے قیمہ مذکور کو ایک سانپا بنیں ڈیرہ کور  
نمک بکئی دی در تناول طعام کے وقت ایک چھہ ہینرم شرم کچٹ یا اچار خیار ملا کر فینڈ دے علاوہ اس کے  
بعض مکھن اکثر چینی ہیف کی قیمہ کی بریاں کر نہیں صرف ہوتی ہے

### ترکیب نمکین ہیف برائے خیرم فی الفور

ایک عدد درون ہیف میں چاروں طرف خوب نمک لے اور ایک برتن  
میں رکھ کر اُس کے اوپر دو تین لکڑی رکھ دی اور اُن لکڑیوں  
پر گوشت رکھ دے کہ نمک اُس کا باہر نکلا دی اور دوسرے روز  
قابل جوش دینے کے ہوگا اور اگر قدر سے شورہ اور چینی اور عرق لیوں  
کا ملکر نمک لے تو رنگ گوشت کا سرخ ہوگا

### دوسری ترکیب نمکین ہیف کی

ایک ہیف کے ٹکرہ میں خوب نمک دیکر آدہ گھڑی تک مالش کری اور تین چار  
روز تک رکھ کر بعد اوس کے صرف میں لاوی

ترکیب بنانے پگل کیواسطی ہیف کے

سولہ بوتل پانی میں ایک سیر چینی سرخ اور تین سیر نمک پانچا ڈال کر جوش دے اور آلاش وغیرہ اوس کی دور کرتا رہے اور دوسرے روز اُس گوشت میں کہ پٹ پگل میں بند ہوا ہو ڈال دی اور جب دو مہینے گزر جاویں تو سب سے ڈیرہ چھٹانک چینی سرخ اور پاؤ سیر نمک کے جوش دیتا رہے اسطرح ایک برس تک خوب رہیگا اور گوشت مذکور کو اسطرح بعد گزر جانے دو ماہ کے تھوڑا تھوڑا نمک چھڑکے اور دوسرے روز نمک اُسکا صاف اور خشک کر کے پٹ مذکور میں مع ایک چھٹانک شورہ قلمی اور پاؤ سیر نمک کے رکھ کر پگل مذکور سے ڈھک دی چنانچہ یہ پگل گوشت پگل خنتریر اور حیم اور زبان اُس کے کو درست رکھتا ہے علاوہ ازیں زبانوں کے نمک بازار و ملکہ صاف کرے زان بعد قدرے شورہ سے مالش کر کے چار پانچ روز تک اسطرح رکھ کر بعد اُس کے پگل مذکور ڈال کر رکھ چھوڑے گوشت اٹھ یا دس روز میں لایق پگل کی ہوگا اور تین مہینے تک ذالیقہ دار ہوگا۔

### کالریف کی ترکیب

برسکٹ بیف کے ٹکڑے تراش کر استخوان اُسکا دور کرے اور شورہ و نمک اُس پر مل کر ایک ہفتہ تک رکھ چھوڑے بعد ازاں قدری جافیل پیسکر اور مرچ سیاہ و جامکہ و تیم قہیہ اور مار جو رام شیرین اور پاسلی ان سب کو ایک جگہ جمع کر کر گوشت پر چھڑکے اور دستہ چوبک سے خوب ٹوٹ کر اور کپڑے میں بیکراور کسی مرتبان میں پانی رکھ کر خوب مضبوط باندھ کر تنور کے اندر بچا دے جب وہ پک جاوی تو مرتبان کے اندر سے نکال کر کوئی وزنی چیز اوپر رکھ دے جب خوب سرد ہو جاوی کپڑے کو دور کر کے اُس کو خشک نگاہ رکھی۔

### مزاہی گنڈیل لٹین کی ترکیب

گوشت سیر بہر لاغرا و نرم اور ڈھائی چھٹانک چرب تازہ دونوں کو پیسکر ملاو

پہا نک کہ دونو ملکر لیٹی کی مانند ہو جاویں زراں بعد رگ ریشہ اوس کا دور  
کر کے چار انڈونکو اُس میں ملا کر حل کرے اور آدھی بوتل خور دیکر ہم گندہ اور  
اوس قدر مغز نان پاؤ سا بیدہ یعنی کرام کہ وہ ان سب کو درست کریگا بطور نقشہ  
اول مثا بہت کاگ کی سونہ مک و مرچ جا کہ ملا کر موافق کرو گتیس کے افشاک  
یا آب گرم میں جوش دی اور صرف میں لاوی ۛ

### ترکیب قلعہ سیف کے بنانیکی

ساڑے سات سیر پتہ بیف لیکر اور ہڈیاں اُسکی دور کر کے اور تیخ میں چکا کر کباب کرے اور  
پاسلی بریاں اور آچار سے اُس کو زینت دیکر میز پر لیجائے ۛ

### ترکیب سٹوکلہ نرگاؤ

کافی کے سر کو صاف کر کے آب سرد میں تمام شب رکھی صبح دم نیم بخت کرنے بعد زراں ہڈیاں  
اُسکی دور کر کے تھوڑا اوس پانی میں جو نیم بخت کیا تھا کلمہ مسطور کو پکا دی اور اُسکی غفلت کیوں  
قدری کہیں اور ماندہ کو بریاں کرے اور کلاؤ اور اوس سے پیچھے موافق وضع خور دے یا اور شکل پر  
جو منظور ہو گذر اور شلیم کو حسب مقدار ضرورت کے تراشے اور دو یا تین عدد پیاڑ کے  
قلعہ کر کے ان سب کو معہ نمک و مرچ سیاہ اور مرچ جا کہ کے کلمہ مذکور میں ڈال کر  
سر پوش سے اُس کا موہنہ بند کر دیوے اور دو گھڑی تک پکنے دے  
اور صرف میں لانی سے پہلے ایک گلاس پوٹوین شراب ورا ایک گلاس بوزہ  
یعنی قسم ہیر شراب کا ملا کر تناول کرے ۛ

### ترکیب میلن اشٹو بیک

سفید گرب خور و جوش دی ہوئی کو ٹکڑہ ٹکڑہ کر کر مرچ و نمک کے مصالحہ ملا کرے اور قدر کہیں میں  
بریاں کو، و مرچ سیاہ کو فٹہ کو لوہ چنے قتلون نمکین بیف سگ و چہرک کر ہوئے اور گرب بہنی  
ہوئی کو معہ قلعہ ہائی نمکین بیف ڈیس میں رکھ کر سادہ گرم گرم نوش جان فرمائے ۛ

### ترکیب چھوٹا ٹرنٹن کی بنانیکی

استخوان ایک عدد خورچھوٹا ٹرنٹن کی دو کر کے اور ایک کپڑے میں باندھ کر اُس کو جوش دی ہوئی پانی میں پکاوی اور سانس سفید بہتر و مستعمل کو تیار کر کے اور اُس میں قدرے کبیریم گندہ اور تھوڑا چارہ بند وستانی قیمہ کر کے اور ملا کر گرم کرے مگر اتنا خیال رہے کہ جوش ہونے نہ پاوے اور بعد ازاں ٹنٹن مذکور پر ڈال کر صرف میں لاوے ۛ

### فرنج ٹنٹن اسٹیک کی ترکیب

ایک سانس پان میں اسقدر پانی دی کہ پانی مذکور اُس پر تیار ہے زان بعد ایک خور و ٹیم ولایتی اور دو یا تین عدد دیاز کا قیمہ اور قدرے مرچ سیاہ ڈال کر لچھ دو لچھ تک جوش دیکر سب کو دور کرے اور پرچہ مذکور مع ٹیم کے پکنے دے مگر خیال رکھی کہ کبیریمی اور کا خوب گاڑہ نہ ہو جائے کبیریمی مذکور کو کپڑے میں چھانک کر چرب وغیرہ اُس پر دور کرے اور زردی ایک ٹڈیکی خوب حل کر کے پرچہ مذکور کو اُس میں ملاوی اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کہ در میان ٹیم قیمہ کے بلبا ہوا ہو پس کچھ لیں اور خوب سہم فری کرے اور کبیریمی مذکور کو مکھن اور ماندہ میں گاڑہ کر کے اور ایک چمچ سبزی سرکہ ڈال کر گرم کرے جب گرم ہو جائے تو اوسکو ڈیس میں ڈال کر اور اسٹیک وٹس کے اوپر رکھ کر تناول فرماوی ۛ

### ٹنٹن کٹلس کی ترکیب

تین پاؤ گوشت ران ٹنٹن یعنی میش کا فرہی کی طرف سے کٹس کے موافق تراش کر چہری سے کوٹے اور بعد ازاں مغز نان پاؤ پیسکر قدرے مرچ و نمک و پاسلی قیمہ و ٹیم دیسی اور ماجورام شیرین کو ملاوی اور کٹلس مذکور کو مکھن میں گلا کر ترکی اور اوسے مغز نان پاؤ مذکور سے خوب پوشیدہ کر کے مکھن میں تھوڑی دیر فری کرے اور بعدہ ایک عدد

سانپا نہیں قدرے کبریٰ کی کہ وہ کہیں اور ماندہ میں گاڑہ کیا ہوا ہو تہوڑی دیر پکاوے اور صرف میں لائے :

### ماک وین نین سن کی پکانیکے ترکیب

ایک عدد لین کلال و فریڈن کو چند روز تک رکھ چوڑے ہڈیاں اُسکی سر چرب گروہ کے دور کر کے اور پوست باریک اُسکا چمپیکر رکھی بعدہ ایک چٹانک شکر سرخ اور آدھی چٹانک مرچ سیاہ پیکر اور مٹن مذکور پر مالش کرے اور تین دین گلاس پوٹوین کے چھڑک کر پوست مذکور کو عرصہ پانچ روز تک پوٹو رکھنی اور ہر روز تہ و بالا کرتا رہے اور جب کیا بکرے تو پوست مذکور سے پوشیدہ کر کے حب و نش یعنی آہوکا کا غد باندھے اور ہمراہ کبریٰ تیار یا انہیں سانس ہا کے جو واسطے آہوکا کے متعین ہے کہاوے :

### ہری کیٹ مٹن کی ترکیب

مٹن چاپ کے ٹکرہ تراش کر اور استخوان اُس کے کم کر کے اچھی طرح پر درست کرے اور جو گردن مٹن مذکور کو ثابت صرف ہیں لاوی اُس کے اوپر نیم بوتل خور دپانی ڈال کر تہوڑی دیر پکاوی پر چند قتلہ پیاز کے کہیں میں بہون کر نکال لے اور چاپ ہائے مذکور پر ماندہ چھڑک کر جلد سی بہون لے تاکہ رنگ اُسکا سرخی مائل ہو جاوی پہر سانس پان میں سہ پیاز ہائی مذکور اور قتلہ ہا خور د شلم کے رکھے اور کچھ تہوڑی کبریٰ کو اُسی فرنی بائیں رکھ کر جوش دیکر درمیان چاہا و سبزی ہا کی کہ سانس پائیں رکھی ہوئی ہے سہ دویا تین لونگ و قدرے جہم مصالحہ و مرچ سیاہ ملا کر دو گھڑی تک پکاوی اور اس سے پہلے کہ خرم میں لاوی آلائش بخیزہ دو کر تاجا مے اور قدرے ماندہ کو سرد پائیں ملا کر گاڑہ کرے اور ایک چمچہ سبزی مشرم کھیٹ کا ملا کر صرف میں لاوی :

## ہری کبٹ نیک مٹن کی ترکیب

ایک عدد گردن ہمیش کو تیار کر کے کٹلس کے موافق پرچہ تراشے اور درمیان کبرہ بی مصالحہ دار مسہ دو یا تین گذر کے سرخی اور قدرے شلجم کہ دہ گہا س کے مانند درازی ایک پنچ کے باریک تراشے اور تناول فرمائے کے ترکیب بنانے اسٹوفلٹ مٹن یا ہریس بیف کے

گائے کی ران کا گوشت یا ٹکڑہ بیف کو بقدر ساڑھے تین کیکر لیکر مسہ ایک عدد گذراور شلجم اور پیاز اور ایک بوتل خورد پانی کے اسٹومان میں رکھ کر آبی سے اُس کا سنہ بند کرے اور ساڑھے تین گھنٹہ تک گریل ہوئی پھر گوشت مذکور کو چولہے سے اتار کر رکھ لے اور چرب کو کبرہ بی کے اوپر سے دوڑ کرے اور کپڑے میں چبا کر گاڑا کرے اور چند عدد گذراور شلجم کے قتلہ اپنی خواہش سے تراش کر اور جوش دیگ کبرہ بی میں ملا کر گوشت کو گرم کرے اور آچار خیار کو ملا کر صرف میں ملا کر ترکیب بنانے ایڑا اسٹوکی

چباب کے موافق گائی کے گردن کو تراش کر ایک عدد سانپا بن اور دو یا ڈھائی سیر آلوچہ عدد پیاز کے قیمہ اور قدری مرچ سیاہ اور نمک اور ایک بوتل کلاں پانی سرد کی رکھ کر سرپوش سے سنہ اوس کا بند کر دی جب جوش آوی چو لہی سے اتار کر آگ کے سامنے رکھی تاکہ اُس کی گرمی پہنچتی رہے اور جب صرف میں لاوی ایک یا دو چمچہ میزی مشرم کھیٹ کے ملا دے

ترکیب پکانی ران سیش مثل دین سن یعنی آہو سیش کلاں کے ایک ران لیکر ہفتہ بہر تک لٹکا رکھی پھر ایک چٹانک مرچ اور آدھی چٹانک مرچ جاکہ پیسکر اوس پرے اور ایک بوتل پوٹوین شراب کی اُس میں ڈال کر پانچ روز تک تہ و بالا کرتا رہے اور بعدہ شراب میں سے

نکا لکریا پنج روز پہر لٹکا رکھے یا جب تک لٹکا رکھی کہ وہ درست ہو جائے مگر ہر روز کپڑے مصفا سے اوس کو صاف کرتا رہے اور جو وقت کباب بناوے تو اول اُسے پوٹوین مذکور سے قدری اور پوٹوین ملا کر خوب تر کر لے اور پاؤ گہڑی پہلی انگ سے اتار نیکیے کہن سے اُس کو خوب آلودہ کر کے اوس پر ماندہ چہڑ کے جہا کہ کف اوسکا باہر آوی اور اسی سانس پاں کے ساتھ خرچ کرے ۛ

### ترکیب تیار کرنے مٹن چاپ کی

مٹن چاپ کے پارچہ کو اچھی طرح تراش کر بھونی ہوئی کہن میں خوب تہ و بالا کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کا کہ وہ مغز پاسلی قیمہ اور قدری پارچہ رام شیرین اور نمک مرچ ملا ہوا ہو اوپر چہڑ کر خوب پوشیدہ کرے اور پہر اوس کو نڈے میں حل کر کے اسی نالی سے مصالحہ دار سے بطور سابق ڈبک دی اور کہن میں بھونکر پیاز کے قتلونگی ہمراہ چونک دھچ کہن میں بھنی ہوئی ہوں تناول فرمائی یا چاہا برون کبریجی کے ساتھ گاڑہ کرے

### دوسری ترکیب مٹن چاپ کے بنائیں

پہرچ چاپ پائی لین خواہ ثابت آخر گردن مٹن یعنی میش کا تراش کر اور چرب اوس کے اوپر سے دور کر کے ایک عدد بیضہ حل کئے ہوئے میں تر کرے اور اوس کے اوپر قدرے مغز نان پاؤ جس میں مرچ و نمک اور تھوڑا سا قیمہ پاسلی کا ملا ہوا ہو پیکر چہڑ کے اور قدرے کہن میں بریاں کرے پہر چیلنی پر خشک کر کر توئل خور و کبریجی گاڑ ہی اور ایک چھ میزی شرم کیجٹ یا دانٹ لہجٹ اور ایک چھ میزی پوٹوین کو ملا کر اور ٹٹیں میں رکھ کر اور اُس کے اوپر چاپ پائے مذکور رکھ کر پاسلی فرنی اور قتلہ ہائی کا ٹکڑیہ بایش دے ۛ

### ترکیب تیار کرنے مٹن پین چاپ کے

ایک عدد گردن میش کو چاپ کے موافق تراش کر دستہ چوبک سے خوب



کوٹے اور پھر خوب جوش دیکر اور ایک عدد انڈیکی زردی خوب قیمہ کر کے اور قیمہ ٹیم ولایتی اور مغز نان پاؤ پیکی اور جافیل اور قدر سے نمک اور مرچ ان سب کو ایک جگہ جمع کر کے چاب مذکور پر چڑکے اور پھر ایک کاغذ پر مکھن ملکر ایک ایک کاغذ پر ایک ایک عدد کو باندھ کر آگ کے ہشلہ پر کباب کرے اور تہ و بالا کرتا رہے تاکہ تیار ہو اور اس کو سہ کاغذ یا ہرون کبیر پیپی کے تناول کرے :

### ترکیب تیار کرنے لام چا پکے

گردن خواہ لین لام یعنی بچہ ہمیشہ کو چا پکے موافق تراش کر ایک انڈیکی زردی حل کی ہو مٹی میں ماش کرے پھر مغز نان پاؤ کو پیکی قیمہ پاسلی اور پوست لیموں و مرچ سیاہ اور نمک ملی ہو مٹی میں تر کر کر فرنی بانیں رکھ کر ایسا ہوئی کہ رنگ و سکا سخی مائل ہو جاوے بعد ازاں سانس دس کٹار روچی ریشوں سے تیار کر کے ماندہ مکھن سے گاڑ پکڑا کر اور قدر کمن نکل اور شرم کچھ ملاوی اور پاسلی بریاں سے زیبائش دے اور یہ چاب ہمراہ کبیر پیپی اور چاہی بدون کبیر پیپی کی صرف میں ملاوی :

### ترکیب تیار کرنے سائینچ یعنی سانسٹ کی

سیر ہر گوشت پوک یعنی خنزیر یا مٹن خواہ بیف لاغر کا اور مٹن چاؤ چرب اندرون گوشت مذکور کے اور چند قتلہ مغز رول کہ چھوٹی اور پانہیں جذب کئی ہوئے ہوں اور مرچ سیاہ و نمکے جافیل سائیدہ اور ٹیم دیسی اور قدری پودینہ ملا کر خوب حل کر کے پوست کو تر کرے اور آدہ گہڑی جوش دیکر تصرف میں لائے :

### ترکیب تیار کرنے اسپرٹ سائینچ کی

آدہ سیر گوشت ران پوک لاغر یعنی خنزیر کا یا مٹن خواہ بیف کا کہ رگ و پوست سے صاف ہو لیکر اور خوب قیمہ کر کے گوشت مذکور میں ملاوی اور کھل سنگ

میں رکھ کر جتنا ہو سکے خوب باریک حل کرے بعد ازاں دو چھ کلاں بنزی  
 مغز نان پاؤ شبنہ کو غریب آہنی میں ملا ہوا ہوا اور بہت سی مرچ سیاہ اور نمک  
 اور قدری پودینہ اور دو انڈونکی زردی لیکر اسی میں خوب حل کرے زان بعد اگر  
 اس کو مرتبان گل کش کش میں رکھ کر سنہ اس کا خوب بند کرے تو عرصہ دراز تک  
 درست رہیگا اور جب خرم کیواسطے درکار ہو نقشہ اول کے موافق کہ غلطت میں سائنہ  
 کے موافق اور لمبائی تین یا چار انچ ہو وے درست کر کے قدرے ماندہ میں ملاوی بعد  
 فرنی پائیں بدون کسی دوسری چیز کے سوائے چرب اس فرنی کی بریان کری  
 جب تک وہ کچی یہ احتیاط رکھی کہ خشک ہوئی نہ پاوی کیونکہ باورچی ایک عدد کو  
 توڑ کر معلوم کر لیگا کہ پگ گئی یا نہیں ورنہ چرب خنثی خواہ تازہ چرب بیفٹن  
 فرنی پان میں رکھ کر فرنی کی جاویگی ۛ

### ترکیب درست کرنے مٹن جیم کی

گوشت میش کا ٹکڑہ غربہ تراش کر اور آدھی چٹانک شورہ پیکر اور آدھ سینک  
 اور آدھ پاؤ شکر سرخ اس پرے اور سورام ساق کوٹھک ورجینی سے خوب بندہ کر کر  
 پندرہ روز تک نگاہ رکھی اور دوسرے تیسرے روز اسکی عرق سے مالش کرے اور  
 بعد گذر جانے پندرہ روز کے باہر نکال کر کسی بہاری پتھر کے نیچے دبا رکھے اور بعد  
 دس پندرہ روز تک سوکھی لکڑی کا دھواں دے اور باورچی خانہ کے اندر لٹکا دے  
 تاکہ خشک ہو جاوے اور جو بعد دھواں دینے کے جیم چوش لیوی تو گھڑی بہر تک ٹھنڈی  
 پائیں تر کرے اور جو اس سے گریا دہ عرصہ لگ جاوے تو اس کے واسطی چند گھڑی  
 تر کر کہنا ضرور ہے پھر ٹھنڈے پائیں رکھ کر دو گھڑی آتش ملایم پر پکاوی ورنہ  
 میں ملاوی اور یہ مٹن جیم اکثر اوپر لکھی ہوئی چیزوں سے درست ہوتا ہے یعنی  
 نمک ورجینی وغیرہ سہ ورجیوں کی یعنی پاؤ چٹانک مرچ سپید اور سات

ماشہ لونگ اور ایک حد جافیل بھی دیوے ۛ

### تیار سی بریس مٹن

بریس مٹن کو گدراور پیاز اور مصالحہ کے ساتھ کبریٰ کے درمیان پکاوے جب تیار ہو تو خشک کر کے اُس کے ہڈیوں کو دور کر کے گوشت کو دو برتنوں میں رکھو اور اُس کے اوپر کوئی وزنی چیز بھی رکھی جب ٹھنڈا ہو جاوے گیٹلس یا جگر کے مانند تراش کر ایک عدد بھینہ کی زردی اوس پیکڑ اور مغز نان پاؤسائیدہ سے آلودہ کرے اور پھر اسی مغز نان پاؤسائیدہ میں بہر دے اور پھر تنور کے اندر ایسا پکاوے کہ رنگ اُس کا مائل سبزی ہو جائے اور سالن ٹالین خواہ کسی اور چیز کے ساتھ صرف میں لاوی ۛ

### تیار سی ہنش مٹن

گوشت مٹن مشینہ سے پارچہ خور د تراش کر چمڑہ اور گون کو دور کرے اور چند قتلہ چربے بھی چھوڑے اور تھوڑی سی کبریٰ بھی مصالحہ دار گندہ لیکر گوشت مذکور کو سمیر ملاوی اور اس قدر پکاوی کہ گرم ہو جاوے مگر اتنا خیال رہے کہ جوشن آوی اُس کے قدرے شرم کچھ و پوٹوین خواہ سر کہ کہاتے وقت ڈالکر سیٹن ان یعنی قتلہ نان پاؤس سے گوشہ ہوں کر موافق اس نمونہ کے ۛ یا ساتھ آچار خیار کے جوشدے

### تیار سی اشٹو بریس ویل یعنی گوسالہ

حکمرہ بریس گوسالہ کو نیم کباب کرے تاکہ رنگ اُس کا سرخی مائل ہو جاوے بعد اُس کے دو گھڑی تک پکاوی اور اس میں کبریٰ گندہ سے ایک عدد پیاز اور تین عدد لونگ اور تھوڑا سا رسہ اور وائنٹ پگل یعنی آچار آخر ڈالے اور کتورہ کا پانی اور تھوڑا سا شرم خور د کا ڈالے اور کہانے سے آدہ گھڑ پہلے تھوڑا پانی انچنی کا ڈالکر قتلہ لیوں اور پاسلی پچیرہ سے زیب

دیکر قاب میں نکالے ۛ

## تیاری دیگر اسٹو برس میل

برس یعنی سینہ کی ہڈیاں باہر نکال کر اور ان کے سوراخ میں گوشت بھر کے سی لی اور نیم کباب کر کے بعد اوس کے ایک بوتل ہڈی کبریٰ کو معہ ثابت مرچ اور دو برگ جاوتری اور ایک ٹکرہ لمبوں اور ایک عدد پیاز کلاں اور تھوڑا سا نمک اور ایک تہ پالی کا تیار کر کے چھان لے اور ماندہ مکھن سے گاڑہ کر کے معہ ایک چھچھ میزی سرکہ کے برس مذکور کو درمیان کبریٰ کے دو گھڑی تک پکاوی اور کہانیسے پیشتر بعد ایک چھچھ میزی لمن نچل اور ایک گلاس مدیرہ شراب کی ڈالکر غلولہ کے ساتھ صرف میں لاوے ۛ

## تیاری اسٹوفٹ ویل یعنی ران بچھڑو

فلٹ ویل کی ہڈیاں دور کر کے اور لارینی چرب خنریر اس میں ڈالکر مضبوط باند سے اور نیم کباب کر کے معہ دو بوتل کلاں شٹانگ رنگ سفید اور ایک چھچھ میزی لمن نچل اور ایک چھچھ میزی مشرم کھٹ کے ڈالکر پکا دی اور کہانے سے پیشتر کبریٰ اوسکی چھانکر ماندہ مکھن سے گاڑہ کر کے اور مرچ سرخ اور نمک اور تھوڑا مشرم کہ نچل ہوا ہو ملا کر اور گرم کر کر دیل مذکور کے اوپر چٹک کر دو یا تین درجن غلولہ تیار کر کے اوس کے گردا گرد اوپر رکھے اور قتلہ لمبوں ڈالکر کھا

## تیاری ویل کٹلس

ایک عدد گردن گوسالہ کی کٹلس کے موافق تراش کر خواہ گوشت بچھڑو سے ران کا گوشت لیکر دو عدد بیضہ حل کئی ہوئی اور قدر سے جاوتری پیسکر جانفیل ذمٹ مرچ سیاہ خوب باریک ورماجورام شیرین اور نیم دیسی و پاسلی مصالحہ دار تر کر کے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ سا سیدہ چٹک کر مکھن میں بھون لے اور سانس سپید اور غلولہ گوشت و مشرم خورد کے ساتھ

صرف میں لاوے فقط

## دوسری ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کی کنٹلس تراش کر اور چھری سی کوٹ کر نگاہ رکھے  
بعد اس کے ایک عدد پیاز اور قدرے پاسلی کو باریک قیمہ کر کے تھوڑے سے کہن  
سے بہون کر کنٹلس کو ملا دی پہر مغز نان پاؤ سا بندہ میں مچ سپید اور  
نمک ملا کر بریل کریں یعنی کریل وان پر رکھ کر بہونے تاکہ رنگ سرمہ ہو جاوے  
پھر آدھا پوست نارنج کا باریک چھلک قیمہ کر کے اور ک کو پیکر قدرے کبیر پی گندہ  
میں ملا کر گرم گرم کنٹلس مذکور پر ڈال کر چولے سے اوتار لے

## تیسری ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

گوشت ران کا یا طرف فرمی لین کا گو سالہ سے لیکر اور کنٹلس کے موافق تراش کر  
کہن میں بہونے تاکہ رنگ و سکا خف مالل بہ سرخی ہو پر ربین سے نکال کر کہن کو  
دور کرے اور اس کے اوپر مغز نان پاؤ سا بندہ چھیں قیمہ پاسلی اور ٹیم دیسی وری پوست  
لیموں کا اور جافیل اور مچ سفید اور نمک ملا ہوا ہو ساپان میں قدری کہن  
رکھ کر ملائم لگ پر بہونے بعد اس کے ایک تل خور و کبیر پی اور قیمہ ایک پیالہ چھوٹی  
چاہ کبریم گندہ ڈال کر سب کو گرم کرے اور سانس پان کو ملاتا رہے اور اس کے ساتھ تھلہ  
لیموں خواہ علولہ گوشت اور نیز مشرم ہائی اور بھینہ ہائی لباسی تناول فرمائی اور بھینہ  
الباسی اسطرح بنائی کہ دو عدد بھینہ کی زردی کو جوش دیکر کہن تازہ میں ملا کر  
موافق نقشہ کی بھینہ ہائی خور درست کرے

## چوتھی ترکیب تیار می مل کنٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کو لیکر اور کنٹلس معقول تراش کر کلڑی سے کوٹے بعد اس کے  
چھوٹی بوتل مشرم ہائی اور تھوڑی سی پیاز خوردا اور پاسلی جدا جدا قیمہ کر کے

قیمہ کر کے تھوڑے مکھن میں پیسکر ملایم آگ پر بھونے جب تیار ہو جائے  
کٹلس مذکور پر ڈالکر مرچ و نمک سے مصالحہ دار کر کے آتش ملایم پر پکاوی  
تاکہ نرم ہو جائے بعد ازاں چرب و غیرہ آلائش دور کر کے ایک چھہ سیری  
سائنس توتے اور تین عدد بھینہ کی زردی حل شدہ اور قدرے کبریم ملاو  
بعد اس کے قدری مرچ سرخ و رعنق لیمون کا ڈالکر خرم میں لاوی :

### ترکیب تیار کرنے کا رویل کے

بریس ویل کی استخوان دور کر کے چوبک سے کوٹے اور اس کے اندر بھینہ تر کر کے  
اور مضبوط باندھ کے سہ قدر سے اٹاک رقیق کے ڈیس کے اندر رکھ کر ٹنور میں  
رکھی اور بیک کرے پہر کیری پی گندہ تیار کر کے چھانے اور ویل مذکور پر ڈالو  
اور اس کے ساتھ غلو گوشت یا بدون غلو گوشت کے تناول کرے اور  
چاہئے قتلہ لیموں سے آرائش دی اور اگر اس کا رویل پر چکل سبوس اور  
آب و نمک سر کر تیار کر کے سرد سرد ملاوی تو بہت روز تک درست رہے گا :

### ترکیب تیار کرنے کے کٹلس کے

بچڑ و یا مرغی شنبہ سے تھوڑا سا گوشت لیکر کھل کے اندر سہ تھوڑی چربی  
اور پوست لیمون کی یا قیمہ ٹیم دیسی و پاسلی سائیدہ و جافیل مرچ سیاہ و نمک ملا کر مصالحہ  
کر اور چھانکر ویل مذکور پر ب کو خوب حل کرے بعدہ زردی ایک بھینہ کی حل کر کے  
اس میں ڈالکر غلو کی مثل گول باندھ کر ایک بھینہ حل کئی ہوتی میں ترکیبی اور  
اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ چھڑک کے مکھن میں بھونی یعنی فری کرے :

### ترکیب نہانی فرامی کینڈیا ویل کے

گوسالہ کی ران سے ایسی پارچہ تراشے کہ عرض او عمق اوس کا برابر ہو اور  
درازی میں قریب آٹھ آنچ کے اُس کے اندر سوراخ کر کے فورس مسٹ کو

انہیں پر کر کے سی بچہ اوپر اوس کے اوپر لاری چرب خنتر تیر ملکہ قندہ پانی بنیں فرم  
 اس کے اوپر رکھی اور کاغذ سفید سے پوشیدہ کر کے ایک عدد سانپان کے اندر چند قندہ گو  
 مٹن خام اور تین عدد پیاز اور ایک عدد گدڑ کے تراش کر اور ایک خوشہ ٹیم ولایتی اور  
 ایک بوتل کلاں اشٹاک معہ ویل مذکور کے رکھ کر سر پوش سے منہ اس کا بند کری اور  
 تین گھنٹی تک خوب کپنی دی پہر سانپان مذکور سے باہر نکال کر کبرہ بی کو چھان لے  
 اور چرب وغیرہ آلائش اوس پر سے دور کرے اور ایک مینری جھجھ من بگل در ہا تہین  
 چمچہ مدیر اشراب کے درمیان برتن مذکور کے ڈال کر جلدی واسطی رنگین مینری گلینہ کر نیکی  
 جوشدی اور فری کینڈ یعنی پچھڑ و مذکور کو پانی گرم پر معہ سر پوش کے رکھ کر رنگین  
 کری یعنی گلینہ اور سہراہ دیگر رنگ کے کہ باقی رہا ہے اس کو گرہاؤسکی چٹک کے  
 تناول کری اور چاہی تو سانس برگ ترشک کا درمیان سانس پوٹ کے رکھ کر  
 تناول کرے ۞

### ترکیب تیار کرنے دیگر فری کینڈ یا ویل کی

گوشت پچھڑو کے چند قندہ کا مل کر سب میں چرب خنتر تیر دیوی پہر سانس پان میں  
 قدرے اشٹاک رنگ سفید اور ایک ٹکڑہ حیم اور ایک عدد پیاز اور تھوڑی جاوتری  
 اور مہم سیاہ کی رکھ کر ڈیڑ گھنٹی تک آتش ملایم پر بجاوی اور کبرہ بی کو چھان کر چرب  
 وغیرہ اس پر دور کرے بعد اس کے کبرہ بی کو جلدی جوش دیگر فری کینڈ باہر ڈال کر  
 پکینے دے تاکہ رنگ سکا مانند جلی کے سرخ ہو جاوی مگر خیال رہے کہ جل بجاوے  
 پہر دو تین مشت برگ ترشک کے درمیان گرم پانی کے ڈال کر باہر نکالے اور قیمہ کرے  
 اور گوشت مذکور کو باہر لا کر درمیان سانس مذکور کے برگ ترشک ڈال کر گرم  
 کرے اور اس کے ساتھ فری کینڈ یا جو ہنا بیت ذالیقہ دار ہوتا ہے  
 صرف میں لاوی ۞

### تیار سی ویل اولب

گو سالہ کی ران کی چوٹے چوٹے ٹکڑے کر کر چمک سے کوٹے اور مچ سپید اور جاوتری اور پوست لیموں سائیدہ کو ملا کر مصالحہ دار کرے اور ہر ایک ٹکڑہ میں چرب رکھ کر رسی سے باندھ کر بہونے تاکہ رنگت و سکا خفیف مائل بسرخی ہو جاوی اور پھر دریا اشٹاک رنگ سفید کے چوبیس کستورہ بریاں اور ایک گلاس مدیرا اور قندر ایک میزری چچہ کے لمن بگل اور قدری مشرم ہا خور دکی قریب ایک گھڑی پکا وی بکڑے رسی کو دور کر کے نوش جان کرے اور ترکیب بنانے بیف اولب کے بھی ہے ۛ

### ترکیب تیار کرنے مٹن ویل کی

گوشت بچڑو کے باریک ٹکڑے کر کر چہری سی قمیمہ کرے اور مچ سپید اور ایک پوست لیموں کا پیکر جافضل ملا کر اُس کو مصالحہ دار کر کے در میان برتنوں سانچان میں نہ قدرے اشٹاک سپید خواہ آب سرد کے رکھ کر اور ایک میزری چچہ لمن بگل اور تھوڑا سفوف مشرم کا ڈال کر ایا پکاے کہ جوش ہونے نپا وے بعد اُس کے تھوڑا مکھن کہ اُس کو ماندہ اور شیرہ خواہ کبریم میں ملایا ہوا ہو اُس میں داخل کرے اور اگر ڈویس کے نان نہ گوشہ بہنی ہوئی رکھے یا مغز نان پاؤ سائیدہ سے جو مچ سپید و نمک اور تھوڑے مکھن سے مصالحہ دار ہوا ہو مٹن مذکور کو اوس سے پوشیدہ کرے اور لوہے کو خوب گرم کر کے جو قوت مانند آگ ہو جائے اوس سے بہونے اور اُس کے اوپر سہیضہ ہانسی نیم جوش کو رکھ کر نوش کری ۛ

### تیار سی پلین کافس ہیڈ کی

سر بچڑو کو خوب طح صاف کر کے اُسکی ہڈیوں کو دانتوں اور ناک کے پاس سے جن قدر کہ ہو دے دور کرے پھر سرد کر کو گرم اور پھر سرد پانی سے



دھوکہ صاف کرے اور پہر سانس کو اشیاء مفصلہ ذیل سے تیار کرے یعنی آدھ سیر  
چربی بیف اور آدھ سیر بیگن فربہ کے قتلہ خورد اور پاؤ سیر مکھن اور ایک خوشہ پاسلی  
اور تھوڑی ٹیم اور دو یا تین برگ شافج ہندی اور ایک یا دو عدد پیاز  
اور ایک عدد لیموں کا عرق معہ نمک و مرچ سیاہ اور جاوتری و لونگ و جیم  
مصالحہ ان تمام چیزوں کو چھ بوتل خورد پانچ گھنٹی بہر تک پکینی دی پہر  
سیر پھڑ و مذکور کو کپڑے میں باندھ کر سانس مذکور میں تین گھنٹی تک جو ش  
دیوی اور پہر چھان کر باہر نکالی اور زبان کا پوست خوب صاف کر کے سانس  
میں رکھی پہر قیمہ پیاز خورد اور پاسلی سرکہ وغیرہ سانس تیار کر کر گرم گرم کہائے  
ترکیب تیار کرنے رسول ذیل کے

سینہ پھڑ و پرچہ خورد بیگن سے تھوڑا سا لکڑی کر دو نو کو خوب باریک قیمہ کر کے  
جافیل سائیدہ اور نمک سے مصالحہ دار کرے اور کبریم سے ترکہ کے غلولہ یا  
سوافی اندازہ کے تیار کر کے زردی انڈیمیں ملا کر مغز نان پاؤ پیسی ہوئی میں  
آمینش کرے بعد اُس کے تنور کے اندر بیک کرے یا فرنی میں بریاں کرے تاکہ  
رنک اور سکا سرخی مائل ہو جاوے اور صرف میں لانے سے پہلے غریب آہنی کی پشت  
رکھ کر آگ کے سامنے خشک کرے اور پاسلی بہنی ہوئی سے زیب دے

### ترکیب تیاری قول لاکا ٹڈیکی

دو مرغیوں کو ذبح کر کے رانوں سے رگین نکال کر بندہ اعضا اوس کے موافق  
بندش کے باندھے اور ہر ایک اعضا عرق لیموں اور نمک اور مکھن ملاوی اور  
ایک شٹومان میں رکھ کر قتلہ ہائے باریک بیگن سے پوشیدہ کر کے اوسکے اوپر  
سانس اجڑائے مفصلہ ذیل کا چھڑ کے یعنی آدھ سیر گوشت پھڑ و اور اسقندر  
بیگن فربہ اور تھوڑی چربی جیم کی بطور قرعہ کے تراش کر درمیان پاؤ سیر

کھن کے پہونے اور اوس کے اوپر ایک خوشہ ٹیم اور ایک خوشہ پاسلی اور آدھا  
برگ خادم ہندی اور ایک لونگ ورتھوڑا نمک و مرچ اور قدرے پانی کو  
جوش دیکر اُس میں ڈال دی اور چپانی جب تیار ہو جائی اُس کو مکیان پر  
چھانے بعد ازاں تھوڑی دیر آتش ملائم پر پکنے دے اور یا اسٹومان کے سر پوڑ  
پر سہی آتش تیز رکھ دے تاکہ جلد خشک ہو اور ہمراہ برون سانس گندہ  
کے سمے ایک حد درنگ سرم کے اُس کو ڈیس میں دو نو مکیانین رکھ کر کھائے  
ترکیب بنانے چکن آلاین کے

ایک جوزہ کو نیم بخت کر کے سینہ اُسکا دور کرے اور بازو و پست و ران کو رہنی  
دے پھر دودھ میں چٹناک پھر سفزنان پاؤ اور آدھی چٹناک گوشت بگین  
خوب قیمہ کیا ہوا ڈالے اور قیمہ پاسلی کو جوش دے بعد اُس کے گوشت سینہ جوزہ  
مذکور کو مرچ سیاہ و نمک جا بھل اور تھوڑا پست لیول سائیدہ سے مصالحہ دار کر کے  
سفزنان پاؤ میں حل کرے اور ایک بھینہ حل کئے ہوئے کو ملا کر سنبہ کو اپنی ہنیت  
اصلی پر لاوی تاکہ یہ نہ معلوم ہو کہ یہ بنا ہوا ہے یا اصلی پھر سفزنان پاؤ پنا ہوا آپر  
چھڑکے اور درمیان سانس مفصلہ ذیل کے کہ ان اجزاء سے تیار ہو گا گرم کرے یعنی  
ایک بوتل خورد شیرہ تازہ اور آدھی چٹناک کھن جس میں سیدہ ملا ہوا ہوا اور  
قتلہ بگین جو بہت فریب نہ ہو اور دو عدد دھنی پیاز خورد اور تھوڑا نمک و مرچ سیدہ  
ان سب کو ابجا کر کے گرم کرے اور جوزہ مذکور کو ڈیس کے اندر رکھ کر شعلہ آہن گرم کرے  
سرم کرے اور سانس مذکور کو اُس کے اوپر ٹپکا دیوے ۛ

ترکیب تیار کرنے فر کسی ایک عدد چکن ہمراہ سانس سیدہ

ایک جوزہ کے بند اعضا جدا جدا کر کے جگر و سنگدانہ کو نیم جوش دی اور  
پست دور کرے اور قدر پانی اور کھن اور رائدہ سے گندہ کر کے جوزہ مذکور کو

قدرے مچ سپید و پست لیموں و جانفیل و برگ جاوتری و نمک ڈال کر تھوڑی دیر جوش دیوی پہراگ سے اوتار کر پست لیموں و جاوتری کو نکال کر ڈالی اور کئی دفعہ کر کے ایک بوتل چھوٹی کبیریم کی دو انڈونکی زردی حل کی ہوئی ہیں رکھ کر گرم کرے مگر کبیریم ڈالنی کے بعد جوش نہ آوی اور جگر و شکرانہ کو اس کے ساتھ تیار کرے یا اس کے اندر سے نکال کر مچ سیاہ و سرخ اور نمک مصالحہ دار کر کے گرل کرے اور ہمراہ فرکی کے تناول کرے اور مرغی شبنہ یا چوزہ کو اسی ترکیب سے معہ قدرے سپید اسٹاک کے سالن کیواسطی تیار کرے یا تھوڑی سی برون سالن اور قدرے کہن کے ماندہ میں بھونکر ایک عدد پیاز کا قیہ اور تھوڑی سی مشرم کیجٹ اور مچ سیاہ اور جانفیل اور نمک و ایک ٹکرہ لیموں کے پوست کا ڈال کر درست کرے اور کھاتے وقت لیموں کا چھلکا پھینک دے۔

**ترکیب تیاری کشیدہ پیروغنی خواہ چکن**  
پست چوزہ یا مرغی یا پیل مرغ کا دور کر کے اور بند اس کے سینہ کا جدا کر کے اسٹخوان معہ باقی گوشت سپید اور اتخوان جا میں اور مینری ہٹا ہٹے یعنی ثابت سیتہ اور سکا اور ایک بوتل چھوٹی شوربہ کی اور ایک کلاں برگ جاوتری کا پیکر اور ایک عدد در سجاٹ کا قیہہ باریک و رادہ سی ہموں کا عرق اور چھلکا اسکا اور تھوڑا سا نمک و چند دانہ مچ سرخ کے رکھ کر ماندہ اور کہن سے گاڑہ کرے اور دو تین لمحہ آگ پر رکھی تاکہ گوشت گرم ہو اور لیک و ریف کو نکچا کر کے سفوف میں ملا کر خوب سرخ کر ل کرے اور اونکو اوپر خواہ کر کے مذکور کے کہنی و روزن تین چھ کے مینری کبیریم اور یا زردی بہت انڈوں کی بہتر سے تیاری چکن ہائی بریل کر ل یعنی بدن آب بر کر پلانی بنیر ایدن چوزہ کے بال و پر وغیرہ کو دور کر کے صاف کرے اور ان کو پشت کی طرف سے چیر کر باندہ دی جیسا جوش دینے کو باندھتے ہیں پھر کوٹ کر ایک کر ل وانی سرد کرے

اور پر کہدے جب قریب خشک ہونیکے پہونچنی پلٹ یا کسی اور برتن میں رکھ کر ملائی اور قدرے نمک مرچ اسپر چھڑک دی اور اوپر کریل دانی کی رکھی اور آدہ گھڑی تک استنگی سے بریل ہونے دے یعنی اوپر کریل دانی کی شعلہ نثر پر کمپنی دی اور سمراہ اُس کے مکھن گلا اُس پر چھڑکے خواہ بہت سے مشرم کا اشٹو بنا کر اُس کے ساتھ تناول کرے اور مصالحہ دار کر کے چوزوں کے ساتھ کہاؤ

**ترکیب شٹو پان بطخورد بنانیکی**

ایک یاد و عدد بطخورد کے چار چار ٹکڑہ کر کے مکھن میں بہونچما کہ اوس کا رنگ سبج ہو جائے پھر سانس پان میں ایک بوتل چوٹی کبریہی اور بقدر ایک پیالہ چاہ کی پوٹوین اور چار عدد دیاز اور ثابتمرچ سیاہ اور تھوڑا سا نمک اور ایک خوشہ پاشلی اور ایک ماجورام شیرین رکھ کر منہ اور نکا بند کر کے جب تک نرم ہو چکی ہو چربی اور مرچ کو نکال کر آلائش وغیرہ دور کرے اور اگر سانس مذکور اچھی طرح گاڑا نہ ہو تو بقدر دو چھ مینری کبریہی کی اُس میں باہر نکال کر قدر مادہ کو اسی میں ملا کر سانپان مذکور میر ڈال کر جو شری اور چار عدد دیاز کے برتن یعنی ڈسین اسٹوکوزینت دیگر نوش کرے

### تیار می ہنش خرگوش بیابانی کی

خرگوش جنگلی کے پارچہ خور و تراش کر کبریہی مصالحہ دار میں ایک چھ مینری سرکہ اور ایک گلاس پوٹوین گرم کرے اور رانوں کو نمک و مرچ سے مصالحہ دار کر کے مکھن ملکر گرل کرے اور ساتھ ہنش یا ڈسین دوسرے کے صرف میں لاوی

**ترکیب بنانے خرگوش ولایتی کے**

خرگوش جنگلی کے تمام اعضاؤ نکلو کباب کیو سٹے بندش کے موافق باندھے اور اوس کے کلیجہ کو قیہ کر کے اور مغز نان پاؤ پسیک جیم اور مکھن یا چربی اور قیہ پاشلی کو تھوڑی سی ٹیم دیسی اور جافیل پسی ہوئی اور مرچ سیاہ اور نمک سے

مصلحہ دار کر کے ایک عدد سفیدہ حل کئے ہوئے کو اُس کے پیٹ کے اندر پر کرے اور سیکر تیراگ پر پکا کر کباب کرے اور مکھن سے آلودہ کر کر کہ بیہی یا مکھن سے ملن چل کی کافی ہے اور دودھ و خرگوش کی پکانیکو عرصہ ایک گھڑی کافی ہے ۛ

### ترکیب درستی کرنے خرگوش دیگر کی

خرگوش مذکورہ بالا فرسی و فرسی بھی ہو سکتا ہے یعنی اُس کے بند اعضا کو معہ بہت سی پاسلی بہونی ہوئی کی جدا جدا کر کے سانس کی ساتھ کہ جگہ اور قدرے پاسلی قیتہ سے مکھن میں ملا ہوا ہو معہ تھوڑی اور مرچ اور نمک کے تیار کر کر تناول کرے یا بطور پیٹی کی تیار کرے جیسے کہ چکن کی واسطے درست کرتے ہیں ۛ

### ترکیب درستی کرنے خرگوش معہ پیاز کے

خرگوش کو حطم کہ اوپر لکھا گیا ہے درست کرے اور پھر اُسکی باندہا شٹا کنگ سفید بمقدار معین لیکر گاڑہ کر کے اُن خرگوشوں کو معہ قدرے مکھن کے جو در میان باندہ کے ملایا ہوا ہو جوش دیوی اور نمک مرچ سیاہ سے مصلحہ دار کر کر جوقت جوش لے ہوے پیاز کے قتلہ یعنی ہر ایک کے چار کتر کتر وقت کہانی کے اسپر کہہ کر خرگوش کے صرف میں لاوے ترکیب درستی بوی زشت یعنی بد بو مایگان وغیرہ مرغان کی اس قسم کے جانور کوئی پر وبال اوکھاڑ کر صرف دھو ڈالی اور پھر نمکشت یعنی کونہ پا ہوا باریک کپڑے میں باندہ کر مرغیوں کے پیٹ میں رکھ دیوے اور پھر تیار کر نیسے پہلے اُس کپڑے پیٹ سے باہر نکالے تمام بد بو دور ہو کر ذائقہ دلچسپ

### ترکیب پر ڈیر کس اکس چاکس یعنی درستی تیر یا جوزہ کے

قسم مذکورہ بالا کی تمام جانوروں کے اعضا بعد درستی کے موافق بندش کے باندھے اور تھوڑا اسپر مکھن لے اور سر ایک جانور کے سینہ پر پرچہ بگین رکھ کر پیٹ کے اندر تھوڑا مکھن بمقدار اخروٹ کی کہ وہ مکھن باندہ سے آلودہ کیا ہوا ہووے

مرچ و نمک سے اور نیز تخم سے مصالحہ دار کیا ہوا ہو ڈالکر نیم کباب کرے اور پھر قدر سے  
کبریہ کی اور ٹکرہ جمیم لاغیا بکین اور ایک چمچہ بدیر اور شکر کم کھٹ اوس کے ہمنورن و قدری  
لبن بخل اور مرچ سرمہ اور ایک عدد انجونی اور ایک عدد قسیمہ پیاز خور دے اُس پر چھانیں  
اور نیز جگر چند عدد و گرنج جو شایندہ کا در میان اشٹوبان کے ڈالکر سب کو ملاوی  
تا کہ تیز مذکور خوب نرم ہو جاوی اور کہانی سے پہلے ٹکرہ جمیم کا اوس کے نکال کر نوش فرمائے  
ترکیب سفید را کس خواہ سفید گندگی برائی سانسہا و طعا ہا  
بہت مکھن کو آگ پر گلاوی اور بعد از ماسق ماندہ میں ملائی کہ مانند لئی کے  
رقیق ہو جائے تھوڑی دیر پکا کر اندر مرتبان خور دے خرم کے واسطے رکھہ چوڑے  
ترکیب ایضاً رنگ سرخ یا ہا ہا کی

ایک سانس پان قلمی میں آدہ سیر مکھن تازہ رکھ کر گرم کر کے ماندہ میں ملائے  
تا کہ لئی کی مانند ہو جائے اور نہایت ہوشیار سی پکائی یعنی چند لمحہ تیز آنچ  
پر اور چند لمحہ ملایم پر پکنے دے تا وقتیکہ رنگ اسکا سرمہ ہو اور پھر مرتبان  
سنگ میں رکھہ چوڑے اور یہ گندگی چند روز تک درست رہیگی ۛ

ترکیب درست کرنے کبریہ کی ہڈیوں سی  
آدہ سیر ہڈیاں سیف یا مٹن یا بچڑ کو پارہ پارہ خور دے دو بوتل کلاں پانی  
میں جوش دی واضح ہو کہ اگر استخوان مذکور ان مٹینوں چنروں سے باہم ہو  
تو سب بہتر ہے پس چاہئے کہ اول جوش میں تین گھڑی تک پکنے دے پھر  
دو عدد پیاز اور ایک خوشہ تخم ولایتی اور تھوڑا نمک اور مرچ کو جوش دیکر چھان  
لیوی اور واسطے درست کرنے کبریہ کی یا سانس کے نگاہ رکھی اور استخوان  
گوشت شبنہ کباب یا گریل کر کر تھوڑے پانی میں جوش دیوی ۛ  
ترکیب درست کرنے کبریہ کے

گوشت لاغر بٹ دوسیر کے قتلہ کاٹ کر اور اندر روگ کے کہن کے لگا گوشت اس میں رکھی اور آہستہ سے پکاوے اور تہ دبا لاکر تار ہے تاکہ رنگ سکا سرخ ہو جائی بعد چاروں کھان کا پانی ڈال کر دو گھنٹی تک پکینے دے اور پھر بقدر ایک چمچہ مجولہ مرچ سیاہ ثابت اور اسقدر مرچ جاکہ اور ایک عدد گدڑ اور تین عدد پیاز ملا کر چار گھنٹی تک تاش طعم پر پکائے اور چھان لے جب خرم کے بے درکار ہو چرب وغیرہ اس پر سے دور کرے اور یہ کبریٰ بی واسطے ہر ایک طعام کے سفید ہے ۛ

### ترکیب صفائی کبریٰ کے

کبریٰ بی سفید یا پچھڑ کو سفیدی بھینہ حل کی ہوئی سے صاف کرے اور کبریٰ بی کھن سفیدی ایک بھینہ کی کافی ہے اور کبریٰ بی یا شوربہ جو صاف کرنا منظور ہو نہایت ہے کہ اس کو گاڑہ اور مصالحہ دار تیار کرے ۛ

### ترکیب درست کرنے کبریٰ بدون گوشت کے

تین عدد پیاز کے قتلہ کر کر تھوڑے کہن میں بہونی تاکہ رنگ سرخ ہو جائی بعد نیم تول خورد پانی اور اسقدر سریر شراب اور تھوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اور تھوڑا پوست لیموں اور تین عدد لونگ اور تھوڑی جاو تری یا مرچ جاکہ اور بقدر ایک میزہ چمچہ آچار خروٹ اور ایک چمچہ شرم کچٹا اور ایک متوسط ساعہ انجونی اور ابلے انجونی اور ایک خوشہ خورد نیم ولایتی اور چارم حصہ ایک عدد قتلہ نان سے کہ وہ دونوں طرف سے چلا ہوا ہوان تمام چیزوں کو ایک جگہ بہ ایک سانپان میں رکھ کر موندہ اور سکا بند کر کر چند لمحہ پکا کر چھان لے جب وہ سرد ہو جائی آلاش وغیرہ اس پر سے دور کرے اور یہ کبریٰ بی بھی ایسی لذیذ ہوگی جیسے کبریٰ گوشت کی ہوتی ہے ۛ

### ترکیب ایضاً درست کرنے کبریٰ بدون گوشت کے

مبقدار ایک بھیدہ کے مہن لیکر بہت سا ماندہ ملا کر سخت حل کرے اور اندر فری  
پان کی رکھ کر آگ پر رکھ دے اور لکڑی کے چھپے سے ایسا بھونے کہ رنگ سرخ ہو جاوے  
مگر یہ خیال رہے کہ رنگ ماندہ کا برابر اور ہموار مانند شراب ہو جاوے پھر تھوڑا پانی  
قدر سے پیاز کا قیمہ اور مرغ سیاہ ثابت و نمک ڈال کر سانس پان میں رکھ کر سر پوش  
اسکا منہ بند کرے اور تھوڑی دیر پکا کر چنانچہ اور قدر شرم کھچا اور پلوٹوین داخل کر کے صرف

### ترکیب بنانے کبریتی کیو واسطے گوشت کی

قاعدہ ہے کہ جب سنج سے کباب باہر کھینچے ہیں تو کبریتی باہر نکلی پڑتی ہے چاہے  
اُس وقت تھوڑا گرم پانی معہ نمک کی ملا کر استخوان کے اوپر یا اندر ڈالی مگراتا  
خیال رہے کہ گوشت کے اوپر نہ جاوے ۛ

### ترکیب رست کرنے یکت تل خورد کبریتی گندہ کے

آدہ پاؤ کھن کو دو چھ میزی ماندہ کے ملا کر خوب بھونے کہ رنگ اُس کا سرخ  
ہو جائے پھر آدہ سیر گوشت کبریتی کے پرچہ خورد تراش کر دو یا تین عدد  
پیاز قیمہ ملا کر بھونے تھوڑی مرغ سیاہ ثابت اور ایک عدد گندہ اور ایک خوشہ  
ٹیم ولایتی اور تین بوتل خورد آب سرد کی ملا کر آہستگی سے پکائی کہ پانی قدر  
ایک بوتل خورد کی باقی رہے اور پھر اُس کو چھان لے اور یہ کبریتی واسطے  
فیل مرغ یعنی پیر و خواہ مرغی کی صرف میں لاوی ۛ

### ترکیب پکانی سفید سانس کے واسطے مرغ کے

ایک بوتل کلاں پانی کی لیکر مرغی کی گردن اور پرچہ گردن سیش کو اور دو  
برنگ جاوتری و بارہ مرچ سیاہ ثابت اور ایک عدد اچھنی اور ایک چوٹا  
سرسلہری اور ایک قندہ میوہ اور ایک شہ ٹیم ولایتی ملا کر دیک ہیں کہ ہر گز منہ بند  
کرے اور ایسا جوش دی کہ آدہ پانی رہ جائے پھر آدہ پاؤ کھن میں جس میں ماندہ



علا ہوا مچو ڈالکر چند لمحہ پکاوی پر بقدر دو وچھہ میزی پگل مشرم کچٹ سے ایک  
پیا لہ چاہ کہیم مینی شیرایہ تمام اور دو بیضہ کی زردی حل کی ہوئی اور قدر جافیل  
ہی ہوئی کسی دفعہ کر کے ملائے اور برتن آگ پر رکھ کر حرکت دیتا رہے مگر خیال  
رہے کہ جوش نہ آوے ۛ

### ترکیب تیار کرنے اشتر سانس کے

دودہ تین پاؤ لیکر ایسا جوش دی کا دھار بجاوی پر آگ سی سے اوتار کر سو کر  
اور ایک کلاں درخت ثابت سلہر پکا اور جو چوٹا ہو تو دو درخت لیکر قدرے کبریٰ  
میں پکاوی جب نرم ہو جائی تو باہر نکال کر دو آنچ کے موافق تراش کر پی او سکی دور کر  
پر بقدر دو وچھہ متوسط کے ماندہ درمیان اس شیر کے ملاوی اور آگ پر رکھ کر پکاوی  
جو قوت گندہ مثال سانس کے ہو جاوی تو آدھی چٹانک کہن تازہ اور انچونی قند  
ایک چھ چاہ کے ڈالکر اور چند لمحہ گرم کر کر سانس بوٹ میں نگاہ رکھی اور خرچہ میل دو  
اور واقع ہو کہ واسطے فیل منہ کے ایک چٹانک کہن در ایک چھہ متوسط انچونی کا  
ضروری ہے اور یہ سانس جوشاندہ پیل منہ اور مرغی کے خرچہ میں لاوے ۛ

### تیاری اشتر سانس یعنی کستورہ کی

کستورہ کے ریشہ نکال کر سرہ عرق کے چھانچے اور سانپان میں کہن اور چند عدد  
مرچ سیاہ اور قدرے نمک مرچ ثابت اور تھوڑی جاوتری رکھ کر آہستہ سے  
چند لمحہ پکاوی مگر جوش نہ آوی پر تھوڑا ماندہ کہن اور شیر میں ملا کر تبا کر  
اور کچھ آس کے اوپر ہی ڈالی پر مرچ سیاہ اور جاوتری کو کستورہ سے نکال کر

کہن اور ماندہ نکلا ہوا اس میں ڈالی ۛ  
ترکیب پکانے سانس کی واسطے کے

بقدر ایک میزی چھ کلاں کے سمجھتہ سوڑگی اور باندازہ ایک چھہ متوسط کے

لای اور بقدر نیم چمچہ کے چھینی ان تمام چیزوں کو اچھک کر کر تھوڑے سرکہ میں ملائے  
جو وقت رانی کے مثل گندہ ہو جاوے تو سانپاٹ کے اندر رکھ کر کہاوے +

### ترکیب پکانے سانس بریٹ کے

سفر پنج رول خواہ ایک قناہ سفر نان پاؤ کا سہ ایک عدد پیاز اور تھوڑی سیاد  
مرچ ثابت کے ایک بوتل پانی نہیں جوش دیوی جب پیاز نرم ہو جائے تو خشک کر کر مرچ  
کو دوڑ کرے اور نان مذکور کو چھینی میں ملکر سالن پان میں سہ کبریم اور قدرے  
کھن وٹک کے رکھ کر پکاوے جب گرم ہو جائی ظروف سانس بوٹ میں کھائی

### ترکیب ٹوٹا سانس یعنی سانس لاتی بنگین کے

چمہ عدد بازہ ولایتی بنگین کو تنور میں ایسا بیک کرے کہ نرم ہو بقدر ایک چمچہ چاہ  
یا زیادہ گو وہ اسکا نکال کر تک و مرچ و سرکہ میں ملا کر مانند کبریم کے گندہ کرے +

### ترکیب پکانے طح سانس برائی ماسی و ماکیان جو شانہ

ایک چٹا تک کھن تازہ میں بقدر ایک چمچہ چاہ کے ماندہ اور بقدر دو میزی چمچہ کے  
سر دیانی اور اس بقدر سرکہ اور ایک بیضہ حل شدہ ملا کر ایک سانپاٹ کہی اور اگر  
پکاوی تاکہ گرم ہو جائے +

### ترکیب پکانے باور پیڈ سانس برائے گوشت پیرو کے

۱ عدد قوسی پیاز خور کا قیمہ کر کے ایک مشت پر پاشلی بہت صاف سرکہ اور رانی میں ملا کر  
سرکہ اور صرف کرے + ترکیب سانس توڑنے جرم کے پکانے کی

درمیان تھوڑی سفید گی کے تھوڑا اشناک جو ریشہ کنار ہائے پچھڑ و یا مرغغان یا  
چرم سے تیار ہوا ہو ملا کر ایسا درست کرے کہ گاڑہ نہ ہو جائے پھر شرم اور ایک

خوشہ پاشلی اور قدرے پیاز سبز کی آہستگی سے پکا کے چنانچہ اور آلائش و غیرہ دور  
کر کے حسب خواہش خرم کرے اور ترکیب جرم سانس کے مطابق توڑنی سانس

مذکور کے ہے گرز روی دو عدد سفیدہ حل شدہ یا اس سے زیادہ کے ملائے اور  
جرمن سانس مذکور در میان ریگاٹ اور دیگر طعام درست اور تیار کے کاؤسکے  
لئے سانس سفیدہ درکار ہو صرف کرے ۛ

**ترکیب سانس رو بارٹھہ کیواسطے ہیف ایشٹیک مٹن چاپ کے**  
سانپان میں قدرے گریبی اور ایک چھٹانک کہ اُس میں ماندہ ملایا ہوا ہو  
ایک قند خور و حیم خام اور دو تین عدد پیاز کے رکھ کر پکاوے جو وقت پیاز مذکور  
سرخ ہو جائے تھوڑا ماندہ اُس پر چڑ کے اور قریب ایک بوتل خور و گریبی اور تھوڑا  
نمک و مرچ سیاہ اور قند ایک چمچ چاہ کے رائی اور بقدر ایک مینری چمچ کے سرکہ  
ڈال کر چند لمحہ جوش کر کے صرف میں لاوی ۛ

### ترکیب پکانے سلہری سانس کے

دو باتین عدد و سر سلہری کو جانب سفیدہ سی صاف کر کے پارہ خور و تراش کر  
در میان قدر کا شکاف سفیدہ قدرے مرچ نمک جا بیل کی جو شکاف تا کہ سر سلہری مذکور  
نرم ہو جا کر جوش آنے دے اور دو سکوپا کر نیل مرغ یا مرغی کے ساتھ صرف کرے ۛ

### ترکیب سانس پی کو اٹک کے پکانے کے

قدری قیمہ پیاز قسمی خور دکا اور چند چمچ گریبی سانپا نہیں رکھ کر پکاوے  
جب تک گریبی مذکور قریب جذب ہو نیکی پہونچے تو بقدر بزیروا سطر سانس  
کے ضروری ہو ملا کر مرچ سیاہ اور نمک سے صالچے دار کر چند لمحہ تک جوش دیے  
بعد اُس کے قدرے عرق لیوں اور صینی اور ایک چمچ سرکہ کا ڈالی اور بزیروا سکوپا  
کہتے ہیں کہ در میان ایک عدد پیاز کے چند لنگ کو دخل کر کریمہ گریبی و مرچ لٹک  
جوش دے ۛ

### ترکیب پکانے سانس اٹالین کے

قدرے مشدوم کا پوست دور کر کے تھوڑے پانی اور عرق لیو نہیں تر کرے تاکہ اسکا

رنگ سفید ہو جائی اور سانس تو رنے کے تین حصہ کو کہ بھلہ اس کے دو حصہ اور اس قدر  
اشٹاک بچڑوسے ایک حصہ اور بوزن دو چھ مینری کے مشرم مذکور خوب قیمہ اور آدھا  
چھپڑ شیشہ کا اور قیمہ تھی پیاز خورد کا ان سب کو افشاک میں رکھ کر جس وقت اوس  
خوشبو آنے لگے آگ پر سے اوتار کر صرف میں لاوی ۛ

### ترکیب پکانے پاسلی و مکھن کے

ایک خوشہ پاسلی کو خوب صاف کر کے چن لے اور پانی میں باندھ کر کئی لمحہ جوش دیکے خشک  
کرے اور قیمہ کر کر مکھن میں ملا کر پھر گرم کرے اور جو پاسلی سے گند کرے تو اچھا ہے  
ترکیب سانس سہجہ سورنگی کہ ہمراہ گوشت گرم یا سرد کے کہاویں  
بقدر ایک چھپڑ چاہ کی رانی بقدر ایک چھپڑ مینری کے سرکہ اور تین چھپڑ مینری کہہ کریم  
ملا کر تھوڑا نمک اور سہجہ پیکر اس قدر ملائی کہ سانس کو مثل پکا کرے ۛ

### ترکیب سانس پیٹین کے پکائی

درمیان آدھی بوتل خورد کے مکھن ملا کر اور دو دین گلاس میرین اور بقدر ایک  
مینری چھپڑ قند پیکر ملاوی اور اندر سانہ بوٹ کی رکھہ اور پھر جافضل چھڑکے ۛ  
ترکیب سانس مشرم برائی سپرود مرغی جو شایندہ  
مشرم خورد باندازہ ایک بوتل خورد کے چن لے اور خوب صاف کر کر پارچہ فلاٹن کے مافر  
کرے اور سانپان میں سہ ایک برگ جاد تری و قدر نمک جافضل پا ہوا اور تھوڑا سا  
مکھن ماندہ ملا ہوا اور ایک بوتل خورد کبریم ڈال کر پکائی کہ جوش میں آوی  
پھر گر داگر ذیل مرغ خواہ مرغی یا چوزہ ڈال کر تناول کری ۛ

### ترکیب سفید سانس کیان جو شایندہ کی

درمیان ایک پیالہ چاہ کے شیر رکھی اور بقدر ایک مینری چھپڑ کلاں کے مکھن ماندہ  
ملا ہوا ملاوی اور زردی ایک بیضہ کی درمیان ایک چھپڑ چاہ کبریم کے حل کرے اور

کھنن مذکور پر چڑھ کرے واضح ہو کہ قیمہ پاسلی اس سانس کو درست کر گیا اور نیمہ ترکیب سے کھنن کو پانچ گھنٹوں کا درد دور کو ہمراہ زردی بھینہ کے حل کرے ۛ

### ترکیب لاسانس رابر ٹھہر کے پکانیکی

پیاز کے چند قندکے کر خوب ہونچا اور قدر گہری پیچڑوں کے تر کر کے آلائش وغیرہ اس سے دور اور تھوڑی مرچ سیاہ اور نمک ملا کر اور صرف میں لانیسے پشیر

### ترکیب سانس صلاؤ کی پکانیکی

ایک بھینہ کو جوش دیکر اُس کے زردی ہمراہ ایک چمچہ خور دچا ہ کے ملا کر خوب حل کر دیں اس کے بوزن ایک چمچہ جو لہ کے رائی ڈالکر اوس کے اوپر بقدر ایک چمچہ میزی تیل ولاتی یعنی روغن زیتون اور کھنن گھلایا ہوا خواہ کبریم کئی دفعہ کر کے ملاوی بقدر دویا مین میزی چمچہ سرکہ ملا کر سانبوٹ کی نگاہ رکھی اور یا صلاؤ میں ملاوی در معلوم ہو کہ کہ اکثر آدمی بجائی بھینہ جوش شدہ کے زردی بھینہ خام کی پسند کرتے ہیں ۛ

### دوسرے ترکیب سانس صلاؤ کی

ایک بھینہ کو جوش دیکر حل کر دیں اور ایک بھینہ خام کو خوب حل کر کے معہ قدر پانی اور ایک چمچہ چاہ کے نمک اور بوزن ایک چمچہ چاہ کی مرچ سرم اور اس بقدر رائی اور بقدر ایک میزی چمچہ کے سرکہ اور اس بقدر آبلش اچھنی اور بقدر پانچ چمچہ کے کبریم گندہ اُس میں ملا کر خوب حل کرے ۛ

### ترکیب فورس سٹ کے پکانیکی

ڈیڑہ چٹانک تازہ چرب بیفا اور آدھی چٹانک مینگن فربہ اور ڈیڑہ چٹانک پختہ یا خام گوشت بچڑا اور ایک چٹانک نان پاؤ سا سیدہ اور قدری لیسون کا پوست پانچواں اور جانیفل و مرچ سپید نمک و قیمہ پاسلی ان سب کو ملا کر اور خوب ہا ایک قیمہ کر کے اور زردی بھینہ کی حل کر کر ترکی اور بقدر جانیفل

کلاں کے غلولہ باندہ کرفی پان میں رکھ کر بھینس میں بیٹھنے اور صرف کرے  
ترکیب تیار کرنے غلولہ بانی فورس سٹ کے

گوشت گوسالہ یا بیش کو بہتر پر پیکر اور قیمہ چرب بھیا یا پچھڑ ولین کا مگر وزن  
میں دونوں برابر ہوں اور چرب و مغزنان پاؤ سائیدہ کا سہ تہ ایک ٹکرہ بنگین  
کی جو ٹکڑی مرچ سیاہ و جافیل سے مصالحوہ دار ہوا ہو پیکر زردی ایک بھینس کے آٹوہ  
کرے ترکیب اشتھا خنگ فیل مرچ یا ماکیاں ان کے

ایک بوتل کلا نہیں کتورہ کو دھو کر قدر سے جاو تری و مرچ سیاہ پوست لیموں کے  
نیم جوش دیکر اٹھارہ عدد کتورہ کا قیمہ کر کے سفید رنگان پاؤ سائیدہ اور دو چمچ  
چرب بھیا اور زردی تین عدد بھینس کی جوش دیکر اور ایک عدد انجونی اور قدر سے  
تھک و مرچ سیاہ و جافیل و پوست لیموں و قدر سے قیمہ پاسلی ان سب کو یکجا کر کے  
اندونکی زردی میں تر کرے اور ملا کر خرم میں لاؤ اور واسطے سالن کے کتورہ کے  
پانی میں ایک بوتل اشتھاک سفیدی و زردی ہی بوتل خورد میرا شراب کی اور ایک عدد  
انجونی اور مرچ سیاہ اور ٹکڑی جافیل ڈال کر جوش دیکر چھان لے بعد آدھ پاؤ  
ملکھن میں ماندہ ملا کر اور سیس کتورہ ڈال کر گرم کرے

ترکیب نگ گلین سرخ و سفید پکانیکے

اشٹاک سے صاف رنگ ملا ہوا گلین سرخ تیار ہوتا ہے اور وہ جو خوب صاف  
ہو کتبہ جلی میں چھان لے اور قدر سے میرا شراب ملا کر یا جوش دی تاکہ درمیان  
چمچ کے چپک جاوی اور وقت کیتلی گلین میں نگاہ رکھی اور اسکی کیتلی موافق  
کیتلی دودھ کے ہوتی ہے مگر مٹن سے بہتر اور جب گلین خرم کے لئے درکار ہو کیتلی  
مذکورہ کو درمیان اشتھو پان کے رکھ کر اس کے اوپر قریب چوبیس کے رکھے اور یہ  
گلین نہایت خوش اور صفا رنگ سرخ زردی آمیز ہوگا اور اسکو حکیم احمد زیا

ونیز دیگر کہا نوں تیار کر کے پورس سے چپکاوی فقط اور رنگ گلیسر پیدا کا بھی اسکا ترکیب سے تیار ہوتا ہے مگر بجائے اسٹاک رنگ زردی آمیز کے اسٹاک رنگ سفید داخل کرے فقط

### ترکیب جوش کرنے مٹر سبز کے

مٹر سبز کا پوست دور کر کے اور دانہ دھو کر پارچہ سے خشک کر کے گرم پانی میں سے ایک چمچ میزی کے نمک اور ایک چمچ قند لپی ہوئی کی رکھ کر ایسا جوش دی کہ نرم ہو اور جو دانہ مٹر سبز کے نہایت یعنی ہوں تو اوندکا جوش کا جوش کرنا آدہ گھڑی تک کافی ہے اور جو پورانے ہوں تو آدہ گھڑی سے زیادہ جوش دی بہر گھر میں چھانکر جلدیسی یک برتن میں سے تھوڑے کھن تازہ کے رکھے اور بعضے آدمیوں نے اسکی درستی کیوسطی یہ بات مناسب جاتی ہے کہ ایک خوشہ پودینہ کو سہراہ دانہ مٹر سبز کے جوش دیکھ اور قہیہ کر کے پیچ تلے اور ڈیس کے کسی طرف موافق تو وہ حور دے بنا کے رکھے اور جو مٹر مذکور بعد جوش دینے کے پانی میں رکھینگے تو رنگ اسکا بدل جاویگا :

### ترکیب جوش کرنے آلو و نیچی

آلوؤں کو دھو کر اور پوست اونکا چمیل کر سرد پانی میں رکھ کر سانس پانی میں رکھ کر سرد پانی اس پر ڈالی کہ وہ اس میں عرق ہو جاوی اور قدرے تک اس پر چھڑکے اور سرپوش سے سنہ اسکا بند کرے اور آدہ گھڑی تک جوش دیکر پانی اسکا دور کر کے سانس پانی خشک کرے :

### دوسری ترکیب جوش کرنے آلوؤں کے

آلوؤں کو دھو کر سرد پانی میں رکھ کر سرپوش سے سنہ سالنپان کا بند کرے اور جلدیسی جوش دی اور جس وقت وہ پانی میں جوش کہا لیں تو نکال لے اور بعض اس کے اور سرد پانی سے تھوڑے نمک کے اوس میں ڈالے

کہ وہ اُسہیں غرق ہو جائی پہر پکڑی جب بخوبی کچا دسے پانی کو دور کر کے خشک کرے اور بیشتر خرم کر نیسے پوست اُس کا دور کر کے کہانی اور بعضی آدمی آلو کو جو پانی گرم کے اوپر پکتے ہیں پسند کرتے ہیں۔ واضح ہو کہ نئی آلو کو کم جوش دی مگر میں لمحہ سے کم نہو اور اُس کو پانی نہیں عرصہ دراز تک کہی تاکہ اُسہیں پانی جذب ہو جائی اور جوش دینے پہلے اُس کو دھو کر اور پوست اُس کا ملکر یا چھیل کر دور کرے ۛ

ترکیب آلوؤں کے بہورتہ بنانے کی

آلوؤں کو جوش دیکر اور پوست اونکا چھیل کر خوب حل کرے اور واسطہ ڈیس کلاں کی آدہ پاؤ مکھن اور دو بیضہ درمیان شیر آدہی بوتل خور دے کہ وہ بہت اچھا ہو ملا کر سہ قدر سے نمک کے آلوؤں میں ملاوی اور بعدہ ڈیس میں رکھ کر چھپے سے ایسا ہو کر کرے کہ ظاہر اُس کا کوہ کے معلوم ہو وی اور یا چھری سے اوس کے نشان خط کرے اور بورش کو یا پر کو مکھن میں گلا کر اور تر کر کر اُس پر آہستہ سے مالش کرے اور تنور ڈوم میں آدہ گہر ترخی تک رکھ کر کئی بار سرخ کرے ۛ

ترکیب ایضاً سادہ

آلوؤں میں چٹا نمک بہر مکھن اور آدہی بوتل شیر اور قدر سے نمک ملا کر خوب حل کرے اور جب بورہتہ آلو مذکور کا تنور کے اندر سرخ ہو جاوے تو اوس میں مرچ سپید اور نمک و ر ایک عدد پیاز کا قیمہ ملاوی تاکہ وہ سب درست ہو جاوی اور سانپا نہیں رکھ کر گرم گرم کہاوے ۛ

ترکیب درست کرنے فریج میں

شاخائی فریج میں کو تراش کر اوس کے رگوں کو دور کری اور اگر وہ رگیں نہایت چھوٹی ہوں تو ایک ایک کے چار چار ٹکری کری اور یا قتلہ یا



باریک تراش کر ٹہنڈی پانیں رکھی بعدہ گرم پانیں ڈالکر سہ قدر رے نمک کے  
آدہ گھڑی تک جوش دی اور جو پورانی ہو ویں تو دو گھڑی تک جوش دیکر  
کھن گلائی ہوئی کو سانس بوٹ رکھ کر کھا دی ۛ

### ترکیب جوش کرنے آس پارہ گس کی

اُس پارہ گس کو خوب صاف کرے اور پوست اُس کا چھلکے ایک چھوٹا سا دستہ  
باندھے اور اُس کی جڑ کی قریبے تراش کر سرد پانیں نگاہ رکھی بعدہ گرم  
پانی میں سہ تھوڑی نمک کی رکھ کر چند لمحہ تک جوش دیویں بعدہ اوس کو  
نکال کر اور ایک قتلہ نان پاؤ کہ وہ ٹوٹ ہوا ہو اور اُس کے چار ٹکڑہ کئی ہوں  
اور پوست اوس کے کناروں کا بھی دور کیا گیا ہو سہ اوس کے سروں کے  
کہ اندر آدھی ڈیس کے ملا ہوا ہو رکھے اور لیٹوں کو دور کرے اور کھن گلائی  
ہوئی کو سانس بوٹ میں رکھ کر ہمراہ اُس کے کھائی اور اس ترکیبے کا روٹنگو بھی درست  
ترکیب فر کسی عارضی جو کس کے تیار کرنے کی

ان سب کو خوب دھو کر اور چھلکے دودھ اور پانیں آدہ گھڑی تک جوش دی  
بعد اُس کے نکال کر چند لمحہ تک ہمراہ مفصلہ ذیل سانس کے پکاوے یعنی بمقدار  
ایک خروٹ کے کھن لیکر اور اوس میں مائدہ ملا کر آدھی بوتل خور و کبریم  
میں یا دودھ میں ملا دی اور مرچ سپید و نمک و جالیفل سائیدہ سے  
مصلحہ دار کرے اور جو سادہ جوش دیا ہو تو قدرے کھن گلا ہوا اُس پر  
چھڑک کر تناول کرے ۛ

### ترکیب درست کرنے فرج نبی خشک کے

آدہ سیر تخم خواہ سنخ میں ریز کو درمیان دو بوتل کلاں کے زیادہ دو گھڑی  
سے جوش دی اور ایک چھوٹا برتن قتلہ ہائی پیاز سے کہ پوست اوس کا دور

ہوا ہو پر کر کے اندر سانپان کے سہ آدہ پاؤ مکھن کے بھونے بعد رہ پانی کو بین  
مذکور سے دور کر کے بقدر ایک چمچ چاہ کے مرچ سیاہ و نمک و گریبی ڈالکر اوس گہری  
اشٹو کر کر دو سفیہ کی زردی حمل شدہ اور بقدر ایک میزی چمچ سرکہ ڈالکر کہا

### ترکیب پیل پٹی کے پکانیکی

بریس یا لین بچڑ کو بطور پرچہ کے تراش کر اور مرچ و نمک اور جافیل سا ئیدہ  
اور جاد تری اور قدر سے پوست لیموں سے مصالحہ دار کر دیگچہ کی تہ میں سہ  
چند قتلہ سونٹ بریٹ کے رکھ کر تھوڑی دیر بھر جائے اور وہ سونٹ بریٹ  
مصالحہ دار ہونا چاہئے پھر قدر سے کتورہ کو سہ غلولہ زردی سفیہ کی  
جوش دی اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک میزی چمچ کے لمن بگل ملا کر  
پف پف کو سہ دی بول شاک کے کنارہ برتن پر کہی ور ڈھاک کر ایک گہری نمک کی

### ترکیب مٹن پٹی کے پکانے کی

لیم یا مٹن سے ایک ٹکڑہ تراش کر اور پوست چرب و سکا صاف کر کے مرچ سیاہ  
و نمک و قدر سے قیمہ پیاز سے مصالحہ دار کرے اور جو گردہ لین مذکور کے  
دو حصہ ہوئے ہوں مرچ و نمک سے مصالحہ دار کر کے اُن پر چوں کو ڈیس میں  
رکھی اور قدر سے اشٹاک کہ وہ اُس کے کنارہ کے ریشہ سے تیار ہوا ہو  
اور تین چمچ میزی پوٹوین اور ایک چمچ میزی سترم کھیٹ ملا کر ڈیس مذکور کو  
پف پٹ سے بند کرے ۛ

### ترکیب حبلیٹ پٹی کی

دو یا تین کچھ حبلیٹ بط گلاں کو صاف کر کے گرم پانی میں غوطہ دیکر اور اُس کے  
بال چکر اور پوست اوں کے پیروں دور کر کر سہ بانڈوٹ کے دو پارہ کرے اور  
گردن کو تین ٹکڑہ اور سنگدانہ کے چار ٹکڑہ اور جگر اور کلیجہ کے دو دو ٹکڑہ ہر ایک

کو خوب صاف کر کر سانس پانہیں رکھ کر پانی سے ڈھک دی اور قدر سے پیاز ونمک اور  
بوزن ایک چمچ چاہ کے ثابت مرچ سیاہ ڈال کر سب کو ایسا پکاؤ کہ سنگدانہ پختہ اور نرم  
ہو و پھر سانس پانے نکال کر برتن پیپی میں رکھ کر دوبارہ مرچ سیاہ ونمک کے مصالحہ دا  
کر کر اس کے پانی کو چا کر آدھی بوتل خورد معہ ایک گلاس پوٹون بوقت سیر و شو گوشت  
کے اُس میں ملا کر پینٹ گردناروں ڈیس اور اوپر اُس کے سر پوش دی اور ایک عدد پیپ  
اٹناک کو خوب مصالحہ دار کر کر ڈیس بڑکوں کے تلی میں رکھ دے ۛ

### دوسری ترکیب جلیٹ پیپی کے پکانیکی

قدر سے پانہیں کنج جلیٹ کو معہ ایک عدد پیاز کے کہ اُس میں دو یا تین لونگیں  
چوبی ہوئی ہوں اور ایک خوشہ ٹیم ولاتی اور قدری نمک و مرچ سیاہ و ایک مرغی  
جس کے بند اعضا تراشے ہوئے ہوں اور چھڑا اوس کا دور کر کے اور مرچ سفید ونمک  
اور نصف پیاز کے قیمہ سے مصالحہ دار کر کے سب کو اٹھو کرے بعد اُس کے پیاز اور  
ٹیم ثابت نکال کر مرغی و جلیٹ کو معہ گریپی کے ڈیس میں رکھ کر ایک گلاس مدیر  
اور دو چھینری مشرم کچٹ ملا کر ڈیس مذکور کو پینٹ سے بند کر کے گھڑی بہر تک یک  
کرے ۛ

### ترکیب چکن پیپی کے پکانیکی

چوزونکو خوب صاف کر کے اور پروبال اوس کے چن کر آگ کے شعلہ پر رکھے اور جو  
وہ بہت چھوٹے ہوں تو ثابت رکھی اور بند اعضا اُس کے موافق جوش دینے کے  
باندھے اور جو بہت کلاں ہوں بند اعضا جدا کر کے دھوئی اور نمک و مرچ و جلیٹ  
سایندہ و جاد تری سے مصالحہ دار کرے اور جو وہ ثابت ہوں اُن کے پیٹ میر  
کھن اور ماندہ ملا کر مصالحہ دار کرے اور ڈیس پیپی میں معہ سنگدانہ و  
جگر و دل کے مصالحہ دار کر آدھی بوتل اٹناک خورد و سپید اور گلاس مدیر شہ  
اور بقدر ایک مینری چمچ کے سن گچل اور مشرم اور پانچ بیضہ کی زردی جوش

دی ہوئی ملا کر سیف پشت سے بند کر کے گھڑی بہر تک تنور میں بیک کرے اور قتلہ حیم سرد اور غلوکہ گوشت کے واسطے اس پٹی کی ملا جاویں اور خواہ پانی سرد یا ڈیڑھ چٹانک سیکڑنی زد شدہ اور تلکڑائی خور دکر گھڑی بہر تک دودھ پانیہیں بچا دی اور خشک کر کے ڈیس پٹی میں چوزہ مذکور معہ چار تولہ کہن کے ملاوے اور جب سیکڑنی کو ملاوی تو لمن بگل یا مشرم کبچٹ کی کچھ حاجت ہنیں

**ترکیب تیار کرنے پچن پٹی یعنی کبوتر کی**

چہ یا آٹھ کبوتروں کو ذبح کر کر صاف کرے اور شعلہ آتش پر رکھے اور بازو اور گردن اور پیروں کو تراش کر بند اعضا اس کے جدا کرے اور ہر ایک کے پیٹ میں قدری کہن و ماندہ معہ مرچ سیاہ و نمک و جالیفل سائیدہ ڈال کر بعد پچن اور جلیٹ کو مصالحہ میں ملاوی اور نیز ایک یا دو قتلہ سیف نرم کو خوب مصالحہ دار کر کے ڈیس کے تلے رکھ کر اس پر کبوتر اور جلیٹ کو رکھے اور انکو معہ مصالحہ اور آدھی خور دگندہ برون اشتاک و زعفرانے پوٹوین اور زردی پانچ نبغہ کی جو خوب تر شدہ ہوں سمیں ڈال کر پیٹ سیاہی سر پوش کر لی اور چار پیروں کو پیٹ پر رکھ کر کہاؤ

**ترکیب سیف اشتیک پٹن کی**

کہن یا چرب ایک پیٹ تیار کرے اور اس قدر دناز کرے کہ چوتھا حصہ برتن کا ہو جاوی بعد قتلہ باریک سیف نرم جو رگ و ریشہ سے مصفا ہو اس کو لکڑی سے کوٹ کر مرچ سیاہ و نمک و نہایت باریک پسی ہوئی پیاز سے مصالحہ دار کر کر پارچو نکو اس میں خوب تر کرے اور درمیان برتن کہن مالیدہ کی پیٹ کو اس کے اوپر رکھ دے اور اس کے اوپر پرچہ رکھ کر کٹا رہ پیٹ مذکور کو تر کر کے ہر ایک کے پیٹ میں تھوڑا کہن ماندہ معہ مرچ سیاہ و نمک جالیفل سائیدہ ڈال کر بعد اس کے پچن اور جلیٹ کو مصالحہ میں ملاوے

اور ایک یا دو قتلہ بیف نرم کے خوب مصالحہ دار کر کر ڈالیں گے تے میں رکھ کر اور اس پر  
کبوتر و حبیٹ کو مسہ بہت سے مصالحہ اور ادھی بوتل برون گندہ اشٹاک  
اور قدر سے پوٹوین وزردی پانچ بیضہ کی اس میں ڈال کر لیف پیشٹ سے سر  
کرے اور چار عدد پیر کو لیف پیشٹ پر رکھ کر کہا دے ۛ  
دوسری ترکیب بیف اشٹیک پیٹن کے

لکھن یا چرب سے ایک پیشٹ ایسا لمبا تیار کرے کہ چوتھائی حصہ برتن کا ہو  
بعدہ قتلہ ہائے باریک بیف نرم کو کہ وہ رگٹ ریشہ سے صفحا ہو لکڑیسی کوٹے  
اور مرچ سیاہ و نمک اور باریک پیاز مٹی ہوئی مصالحہ دار کر کے انڈوینس ملاوی  
اور برتن لکھن مالیدہ میں پیشٹ مذکور کو رکھے اور اس پر پارچہ رکھ کر کنارہ  
پیشٹ مذکور کو تر کر کے خوب بند کرے بعدہ گرم پانی میں پارچہ پیٹن کو تر کر کے  
اور اس کے پانی کو دور کر کے اس پر ماندہ چڑکے اور گرد کنارہ برتن کے باندھی بعدہ  
جوش شدہ پانی میں ڈال کر دو تین گھنٹی تک پھر جوش دی ۛ  
ترکیب تیار کرنے ول ونٹ کی

بچھڑو یا پیر سر کو لی کر اور قتلہ باریک در چھوٹے تراش کر خشک پوست لیموں  
سائیدہ اور مرچ سائیدہ اور جاذوتری و نمک اور ایک عدد انجونی اور  
قدری لہسن اور پیاز سائیدہ اور قدر سے گریبی اور ایک چھ پیڑی لمن  
پگل اور اس قدر مدد بر اشرب اور پاؤ چٹانک لکھن ماندہ ملا ہوا ان سکو  
ایک جگہ جم کر کے خوب گرم کرے مگر اس قدر پچا دی کہ جوش آوے اور  
ہمراہ اول اونٹ کے خراج میں ملاوی استخوان اور قدر سے کبریم سے گریبی تیار  
کیجاتی ہے اور جو کبریم نہ ہو تو ایک بیضہ کی زردی حل شدہ کافی ہے  
ترکیب رسول کے پچا نیکی

پف پیٹ تیار کر کے حلقہ مٹن سے قریب تین انچ کے تراش کر تیار رکھی اور تھوڑا گوشت بچڑو یا مرغی کا قیمہ کر کے اور قدری لہسن اور پوسٹ لیموں سائیدہ و مرچ سببہ و نمک جاوتری و عرق لیموں و رائدک کبریٰ سے مصالحہ دار کر کر اور تھوڑا اس قیمہ سے اوپر ایک ٹکڑہ پیٹ مذکور کے رکھ کر اور کنارہ اس کے ترکر کے دوسرے ٹکڑہ پر رکھے اور کنارہ و نیپر چپکادی اور اس کے اوپر چاروں طرف سے ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو ترکر کے پہر مغز نان پاؤ سائیدہ اس پر چڑک کے فرنی پائین فرنی کرے تاکہ رنگ اس کا سرخی مائل ہو جاوے اور اوپر پیٹ غرابال آہنی کے رکھ کر خشک کری اور رومال کے اوپر رکھ کر کہاؤ اور پیٹ باندازہ کلال پیٹ حاضری کے اور قیمہ کو درمیان اس کے رکھی اور اس کا کنارہ ترکرے اور ایک جگہ موافق نقشہ ناسپاتی کے تیار کر کے انڈوں سے آلودہ کرے اور مغز نان پاؤ سائیدہ اس پر چڑک کر خشک پاسلی کے ساتھ کہاؤ ۛ

### ترکیب و ملت کے پکانے کی

آٹھ بیضیوں کو خوب حل کر کر مرچ و نمک و جانفیل و رب پاسلی قیمہ و قسی پیاز خورد اور تھوڑا لاغجم سائیدہ اور قدرے گرمی سے مصالحہ دار کر کے ان سب کو آدہ پاؤ مکھن میں فرنی کری اور اس کے اوپر شعلہ آگ رکھی تاکہ انڈوں کا کچا پن جاتا رہے اور برون کبریٰ گندہ کے ساتھ کہاوے اور اگر اندرون اس کا خشک کرنا ہو تو فرنی کر نیلے وقت گرد اوٹ کے دفعتاً اوٹھائے اور ایک تلی کو چھری سے اوٹھاوی اور اس میں مکھن ملاوے ۛ

### دوسری ترکیب ملت کی

آٹھ بیضیوں کو خوب حل کر کے بقدر ایک چمچ چاہ کے کبریم گندہ اور دو عدد پیاز قسم اوسط پیکر اور قدرے پاسلی قیمہ جوش شدہ اور آدہ اچھہ نمک و تھوڑے مرچ سیاہ ان سب کے ملا کر ڈیڑھ پاؤ یا آدہ پاؤ مکھن میں فرنی کرے تاکہ رنگ سرخی

اٹل ہو جاوے اور کہا نیسے پہلے چند لمحہ آگ کے سامنے رکھے اور جو پیاز ناپ نہ ہو وہ  
اُس کے بدلہ قیمتیہ ٹیم ولایتی کا جو اچھا ہو ڈال دے ۛ

### ترکیب میکرونی کے پکانیکی

میکرونی کے چھوٹے ٹکڑے کر کر دیوے اور اس میں سے پاؤں سیر میکرا شٹاک بچھڑو میں جو چھا  
ہو بقدر اور ایک بوتل کے ہنوجوش دی اور جب نرم ہو تو ہڑے پیکر اور برس ملا کر  
گرم کرے بعد اُس کے پیکر ڈیس کے نیچے اور میکرونی جوش دی ہوئی کے اوپر رکھی اور تھوڑا  
پنیر سیر چڑک کر قدرے مکھن کا ٹکڑا ہر جگہ دیکر گرم لوہے سے شلہ آگ کا دی یا تنور کے  
اندر سرخ کرے اور حقیقت بیگ کرے گرڈس مذکور کے فیٹ پیٹ دی اور پنیر کو میکرونی کے  
ساتھ گرم کر لے ۛ دوسری ترکیب میکرونی کے پکانیکے

دودھ میں میکرونی کو ایسا پکا دی کہ نرم ہو جائے اور چٹانک بہر مکھن میں ملا کر  
پنیر کو پیکر ڈیس کے نیچے قدرے مکھن میکرونی دی یعنی اول میکرونی اور  
آخر میں پنیر ڈیس مذکور میں ڈال کر اُس پر نان پاؤ چھڑکے اور چھوٹا ٹکڑا مکھن  
کا دیکر تنور کے اندر یا کسی لوہے سے شلہ دیکر سرخ کرے ۛ

### ترکیب رشٹاک یا پہای بچھڑو کی

چاروں پر بچھڑو کے آگ کے سامنے رکھ کر اُس کے بالوں کو دور کرے اور صاف کر کر  
سانس پان میں سمہ دو بوتل کلاں پانی سر دے لاکھی جب جوش آوی چہ سات  
گھڑی تک پکنے دے پھر پیروں کو نکال کر اوس کے عرق کو کسی بڑے برتن میں چھا  
لے اور دوسرے دن اوس کے اوپر سے چربی نکال کر دوسری دفعہ جوش  
دیوی کہ اُس سے کم ہو کر با نڈازہ یک بوتل کلاں یعنی رشٹاک گندہ خواہ  
مانند جلی کے ہوگا ۛ ترکیب منس پیئی کے تیار کرنے کے

ایسوں نازہ اور کرن معفا اور کشش نیم اور نازہ چرب قیمہ ور عکسر خراں

سب کو سہون لیکر اور لیموں کو تراش کر عرق نکالی اور چھان کر علیحدہ رکھی اور اُس کے پوست کو پانی میں درمیان ایک عدد سانس پان کے رکھ کر درمیان ہوا سے بند کر کر ایسا جوش دی کہ نرم ہو جائی بعدہ اوسکا پانی دور کر کے کھل میں خوب حل کرے اور قدر کا فیصل سائیدہ اوس میں ملا دی بعدہ ایک عدد لیموں چکو ترہ خور و تراش کر سب چیز و نمیں ملاوی اور عرق لیموں ڈال کر ملاوی اور چھوٹی مرتبانیں رکھ کر چاروں طرف مرتبان کے کاغذ باندھ کر نگاہ رکھی اور اس ترکیب کے قریب سال بہر کے دیکھا اور جب یہ پٹی تیار کرنی منظور ہو برتن پر ماندہ چمڑک کر لف پیٹ پر رکھی اور اوس پر قیمہ گوشت رکھ کر اُس کے کناروں کو تر کرے اور اُس پر پیٹ دوسرے سر پوش کر کے کنارہ مذکور کو دائرہ کی مانند تراش کر اور چھری گناروں پر نشان کر کر گول کری اور ریشہ مائی نہا سقراض دور کرے اور گوشت قیمہ برتن کلاں پٹی پانگی کبف پیٹ سی بیک کیا جاوے

**دوسری ترکیب منس پٹی کی**

آدہ سیر تنقہ کے بچ دور کر کے ایسا تراشے کہ چھوٹی ہنہ جاوی اور پاؤ سیر پوست مرہ تا رنج خور و تراش کر اور چھہ عدد قسم اوسط سبب قیمہ کرے اور آدہ پاؤ بادام مدیرا شراب سے پیکر اور آدہ پی جافیل اور ساڑھے سات ماشہ مرچ سیاہ اور ایک پھول لونگ اور قدرے دار چینی پیکر اور تین پاؤ چربی سفید تازہ اور قیمہ خوب باریک اور آدہ سیر شکر سرخ ان سب کو ملا کر ایک بوتل مدیرا شراب اور ایک گلاس برانڈے ملا کر مرتبان میں کاغذ سے بند کرے اور جب درکار ہو قدر شربت مائی

**تیسری ترکیب منس پٹی کے**

بہت عمدہ زبان لیکر اور نون لکھ چار روز تک لٹکا رکھے بعدہ صاف کر کے ایسا جوش دی کہ نرم ہو جائے اور پوست لیموں نکال کر باریک قیمہ کرے اور سیر ہر چرب سفید سر لین کا خوب باریک قیمہ کرے بعدہ سیر ہر تنقہ



بیج دور کر کے اور چھوٹی چھوٹی تراش کر اور سیر بہر کرن مصفا اور آدھی چٹانک  
جھاو تری اور ساڑھے سات ماشہ لوگ پیکر اور ایک عدد جافیل سائیدہ انگوٹھا  
اور تین پاؤں شکر سرخ ڈالکر مرتبان میں بند کرے جب خرم کرنا منظور ہو موافق بارہ  
عدد کے منس پٹی مرتبان مذکور سے نکالکر پانچ عدد کا خوب قیمہ سبب و عرق لیموں  
اور پوست کا کر کے ڈیرہ گلاس برانڈی ملاوی اور فی عدد منس پٹی میں چند ٹکرہ  
لیموں چکوترہ اور مربہ پوست تارچ کے رکھی اور تین یا چار لیموں سبز کو شکر سرخ میں  
جو مربہ ہوئی ہوں قتلہ باریک کر کے ان سب کو قیمہ میں یکجا کرے ۛ

### چوتھی ترکیب منس پٹی کے

سیر بہر منس تازہ خوب قیمہ کر کے اور سیر بہر کرن مصفا اور سیر بہر سبب کا قیمہ اور  
آدھ سیر قیمہ سائیدہ اور پوست دو لیموں سائیدہ اور عرق اور جھاو تری  
اور دارچینی اور لوگ سائیدہ ہر ایک بقدر گیارہ گیارہ ماشہ کے جو خشک  
ہو گئی ہوں آگ کے سامنے رکھے اور آدھی جافیل سائیدہ اور چارم  
حصہ ایک بوتل خورد برانڈی سے کا اور ہوزن اُس کے شراب شیرین ان کو درست  
کر کے اور وزن کر کر ملاوی اور در میان مرتبان کش کر کہہ کر بند کرے +

### ترکیب سیب پٹی کے نکالنی کی

سیب کو چھبیکر اور صاف کر کر چارہ ٹکرہ کرے اور باریک باریک تراش کر  
ڈیس پٹی کے تلے میں بقدر ایک چمچہ ہیزی کی شکر اور بقدر نصف چمچہ چاہ کے  
سونٹھ اور اس بقدر پوست لیموں سائیدہ کا رکھے اور اس طرہ تہ تہ رکھتا جا  
کہ ڈیس مذکور پر ہو جاوی پہر دوسرے روز ڈیس مذکور کے اوپر پٹ پیشٹ  
یا ناٹ پیشٹ تیار کر کے رکھی اور پانسی تر کرے اور پیشٹ مذکور سے اُس سیر  
کو ڈکھیں اور کٹاوی چپکائے ہوئی کو تراشتی کی برتن سی دندانہ دار کر کے

کر کے ایک چوٹا سوراخ چھری درمیان اُس کے کرے اور اُس کو صاف لحد دار کیا جاتا ہے ان چیزوں یعنی دو مینری جھجہ مالٹ لیمو خواہ نارنج اور دار چینی اور جاوتری اور لونگ پسی ہوئی اور اگر یہ منظور نہ ہو تو صرف یہ سب چیزیں علیحدہ کر کے سونٹ اور پوست لیموں اُس میں ڈالے۔

### ترکیب ڈومینلنگ سید کے پکانیکے

چہ عدد سید جو قابل بیک کے ہوں چھ لکھ اور اُس کو کسی نوکدار چیز کو چم کر اکی طرف سے کچھ تھوڑی سی لونگ اور پوست لیموں پسی ہوئی کا اُس میں ڈال کر چھ پمپٹ سے کھا کر کسی کپڑے میں چھانکر صرفیں لانیسی پہلے ہر ایک کے سر کا ٹکڑا ایک جھجہ چاہے چینی اور ایک ٹکڑہ مکھن تازہ ڈال کر اُسی ٹکڑہ مذکور سے بند کرے اور اُس کے اوپر تھانیدہ چڑکے۔

### ترکیب ٹاٹ لیش کے پکانیکے

برتن پانی پر تھوڑا مکھن لکڑا اُس کے اوپر ٹاٹ یا پمپٹ رکھ کر مالٹ اور مرہ اش ٹرایری در سیر می اور کرن خواہ کسی اور رقم کی میوہ سے پر کرے بعدہ تھوڑا ٹکڑہ پمپٹ کا اور لیکر اور ہاتھ سے تختہ کے اوپر قدرے ماندہ لکڑا یا لے کہ سخت ہو جاوی اور مانند پودال کے تراش کر اور ایک ہاتھ سے پکڑ کر دوسرے ہاتھ سے اوپر تختہ کے تھوڑا ماندہ دو کنارہ پیر چکا دی اور رسن ہائے خور و مذکور ٹاٹ لیش کا کراس بموجب مرضی اپنی کی کر کے اور کنارہ اُس کے تر کرے اور کراس باریک اور پمپٹ سے تراشے اور ان برتنوں کو آج پمپٹ کو تراش تے نہیں تراشے

### دوسری ترکیب ٹاٹ لیش کی

پمپٹ کو بمقدار چارم حصہ ایک پنکے سوٹا بڑا کر اور برتن پانی پر رکھ کر تراش دینی مٹن سے مانند کنارہ مدور کے تراشے اور اندر برتن مذکور کے تھوڑا مکھن تر کر کے پمپٹ کو اُس کے اندر سے باہر لاوے اور اُس میں ٹکڑہ نال پاؤ کار رکھ کر سید کر جسے

خوب بیک ہو جائے مگر نہ نکال کر اُس کو کسی حربہ سے پر کرے اور جب ستارہ یا برگ  
پیشٹ اور اوس کے اندر رکھے اور اسطرح واسطے پیش کے تہوڑی پیشٹ کو باریک  
بڑا کر ملن ستارہ سے اور برگوں یا کسی اور نقشہ سے تراش کر اور پیر حسیہ پانڈہ  
چھڑکا ہووے رکھ کر بیک کرے تاکہ رنگ سرخی مائل ہو جاوے ۛ

### ترکیب پکانے پف کی

پف پیشٹ کو باندازہ چہارم حصہ یک انچ کے بڑا کر سفاسی خورد سے یا تراشیدنی  
ملن سے مانند سفالنی مدور کرے تراشکر در میان اُس کے ایک سو اس بری سے یا  
اشٹا بری جام سے یا اور قسم کے حربہ سے خواہ اشٹو ہوا ہو سیب پر رکھ کر  
اُس کے کناروں کو تر کری اور اُس کے ایک دور تہ دے اور انگلیوں کے گرد اُس کے  
چپکاوے خواہ پیشٹ مذکور کو بطور نقشہ لباس کے تراشے اور نیوہ پر کرے اور اُسکی  
دوسری تہ دیکر ایسا درست کرے کہ بطور سموریکے ہو جاوے ۛ

### ترکیب باندہ بری کیک کی

اوپر ایک عدد پف پیشٹ کے چند عدد کرن مصفا کو چھڑک کر اور ملن بڑا کر کیک کے  
ماندہ گول کرے اور سر پوش اُسکا بطور کیک کے درست کرے اور پیر ملن کے ماندہ چھڑک  
اور جب تنور سے باہر لاوے فوراً تہوڑی مصری اُسپر چھڑکے اور ڈیس پر رکھ کر سو  
کرے اور بعد درستی اُس کے جقدر پیشٹ باقی رہی ہو دیا ہی درست کرے ۛ

### ترکیب سروریری کیک کے تیار کریشکی

پاؤسیر کہن تازہ میں جو گلاب دہویا گیا ہو اور کبریم میں حل کیا گیا ہو پاؤسیر  
ماندہ خشک اور چھنا ہوا اور ساڑھے تین چھٹا تک قند اور پاؤسیر چھٹا تک زریہ  
اور دو عدد ہفہ حل شدہ ملا کر بطور پیشٹ کے درست کرے اور ملن سے باریک  
بڑا کر اور مانند کیک کے گول تراش کر اور ماندہ پیر چھڑک کر بیک کرے ۛ

### ترکیب بنیت مین کے تیار کرنیکی

دوسیر خشک اور مینریدہ کو معہ آدہ سیر کہن تازہ اور چھ چٹانک کاروی کنفشل ور  
زردی چار ہیفیہ حل شدہ کی اور بقدر چھ مینری چھ کے کبریم اور اسقدر شیرالوجہل تازہ  
لیوین بعدہ کہن کو نکلا کر ماندہ ملا کر ہیفیہ و کبریم و ناڑی خوب ملا کر سرپوش سے  
بند کرے اور خمیر ہونے کی واسطے پاؤ گھڑی تک رکھی بعد اوس کے کاروی کنفشل  
کو اُس میں ملا کر تھوڑا اوس میں سی اُٹھنا رکھی کہ وہ اوس کے اوپر چڑک جائیگا  
نقشہ اُسکا بطور پیر کے درست کر کے اور اوپر مینریشن کے کہن اور ماندہ چڑک کر بیک کرے

### ترکیب لیمان بکٹ کے تیاریکی

آدہ سیر سوچی کو چھانکرا آدہ پاؤ کہن اور ایک چٹانک قند پا ہوا اور چھنا ہوا اور  
بقدر نصف سپاری کی نوسا در بنی ہوئی کو اُس کے ساتھ لے اور جب قند کہ وہ تازہ اور گرم  
ملا سکیں ملاوی کہ سخت بندہ جا اور تیلی سی ملاو اور دو گھڑی نگاہ رکھ کر ہلکے سے بڑھا کر  
موافق بکٹ کی تراشے اور دیگر چند غلولہ ماندہ کر درست کرے اور اُن کو خوار آہن خلیج  
میں اور مینریشن بکھڑکھڑتور میں بیک کرے مگر پوٹیاں رہی کہ رنگ بہت سرمہ ہوٹنا و

### ترکیب پکانے مالکین کے

دودہ کی دو بوتل کلاں لیکر گرم کرے جیسا دودہ کی وقت گرم کرتے ہیں پہر چھنا  
یا چھ ہینرم سے قریب ایک پیالہ چاہ کے اور تازہ دودہ ناڑی کا ملا کر سوچی ملاوی  
تاکہ لہی کے مثل گندہ ہو جائی بعدہ سرپوش رکھ کر گھڑی بہر تک اوسیطر رکھی  
تاکہ ایسا خمیر ہو جائی کہ ایک چھ بہر کر ماندہ پر ڈال سکیں اور اُس کو چند لمحہ تک  
نگاہ رکھی بعد ازاں اوٹھا کر اور قدر سے ماندہ چڑک کر سیز کے اوپر بیک  
کرے اور جس وقت ایک طرف سے تھوڑا سا سرمہ ہووی در سر لطیف سرخ  
کو سیکے اور جب خرچ میں ملاوی تو سوست کر کے اور گرد اوس کا چھری سے

تراش کر در نشان دیکر اور چھیکر اور مکھن ملکر کہاںی ۛ

ترکیب تیار کرنے فرج رول کے

ایک چٹانک کے قریب نمک لیکر سوچی میں ملا کر در میان اوس کے خندق کرے اور اُس کو باندازہ ایک بوتل خورد کے دودھ وٹاڑی سے بہر کر اور سپیدی چار بقیہ حل شدہ کی اور اُس قدر دودھ جس کے ملائے سے اوسط ہو جائی ملا کر ہتیلی سے ڈیڑھ گھڑی تک ماش کری مگر ماندہ نہ چڑکے بعدہ رومال گرم سے ڈھک کر آدھ گھڑی تک آگ کے سامنے رکھے تاکہ خمیر ہو جائی بعدہ سخت تھوپ کے نکال کر ایک طرف واسطے درستی رول کی رکھی اور ہتیلی سے ملکر بطور نقشہ رول کے درست کرے اور اوپر پرینز مٹن کے چند لمحہ نگاہ رکھے بعد اوس کے تنور میں تیز آچ کر کے اُس کے اندر رکھ دیوی ۛ

ترکیب پریڈ پیٹن کے چکانیکی

دو تین قند نان پاؤ دیدن کر اس کی تراش کر ایک چینی کی برتن میں رکھکے اور اُس پر ایک بوتل خورد دودھ کی جوش دیکر ڈالی اور جب تک سر دھونگا رہی پھر ہاتھ سے خوب ملکر اور در میان برتن مرہ گھوس بری یا اس بری کے رکھکر اُس پر نان پاؤ ڈالی بعد اوس کے ایک بوتل خورد دودھ کی خوب پیٹھی کر کر دو تین عدد بقیہ کی زردی اور ایک چھ پنہری عرق گلاب ان سب کو نان پاؤ پر اور گھوس بری مذکور کی ڈالکر ڈیڑھ گھڑی تک بیک کرے اور صرف میں لانی سے پہلے قدر جا فیل پس ہوئی چڑک کر کہاںی ۛ

دوسری ترکیب پریڈ پیٹن کے چکانیکی

ناریخ کا پوست چھیکر ایک بوتل خورد دودھ میں جوش دیکر اُس پر دو قند مغز رول کے چڑک کر گھڑی بہر تک جوش دیکر بند کر کے اور زردی تین عدد بقیہ کی اور دو عدد

بھینہ کی سپیدی خوب حل کر کر اور درسیان برتن سانچے کچن ملکر گہری بھینک  
جوش دی اور سمراہ سانس گداختہ اور چینی کے صرف میں لاوی :

### ترکیب پکانے کے

چھ عدد انڈونکی زردی اور سپیدی علیحدہ کر کے حل کرے اور پاؤسیر مکھن گداختہ  
اور ڈیڑھ چٹانک سفز بادام شیرین کہ پوست اونکا دور کیا ہوا ہو قدرے عرق  
گلاب میں پسیر اور آدھ پاؤ مالٹ کو قیمہ کر کے ان سب کو ایک جگہ حل کر کے برتن  
پیشین معہ پف پیٹ کے رکھ کر بیک کرے اور کھاوے :

### ترکیب پریڈر پٹریٹ کے

باریک قند نان پاؤکے کر کر بدون کر اس کے مکھن میں کتنی ایک بیج تہ برتن پٹریٹ کے  
رکھ کر اس کپڑے مصفا یا کوئی مرہ میوہ کا رکھی اور پھر قند کو باندھے اور اسے  
تہ تہ رکھتا رہے کہ برتن مذکور قریب بہرنے کے پہونچے بعد اس کے ایک بوتل کلال  
اور چار بھینہ حل کئے ہوئے اور تین چھ میزری گل تار بچ یا گلاب در چینی سرخ سے شیرین  
کر کے اور قندو شیر نان پا مکھن مذکور سے ڈال کر دو گہری تک بیک کرے اور سانس کے  
ساتھ جو سانسوٹ میں ہو تناول کرے اور یہ وہ سی کہ بوزن ایک چھ چاہ کے  
کرتب اور ایک چھ میزری شکر اور تین چھ میزری آب ورا یک ٹکرہ مکھن کا بقدر  
اخروٹ کے ملا کر خوب بکاوے :

### ترکیب پکانے جبرین بھنک کے

دو چھ میزری مادہ کی ایک بوتل خورد کبریم اور ایک بھینہ حل شدہ اور آدھ  
چھ اور جافیل پسی ہوتی اور تھوڑا سا ٹک در آدھی چٹانک مکھن کہ کبریم مذکور  
میں ملا یا ہوا ہوان سب کو ملا کر درسیان پہا کہ مکھن کے ملکر عرصہ میں لچک  
بیک کرے پھر پہا لہ سے نکال کر ڈیس میں سانس شیرین چڑک کہاے :

### دوسری ترکیب جبین پف کی

دو چٹانک مکھن تازہ کبریم میں حل کرے اور آدھی چٹانک بادام شیرین کا پوست نکال کر درمیان قدری عرق گلاب کے پیکر اور پانچ ہیفیہ کی زردی اور تین ہیفیہ کی سفیدی خوب حل کر کے سب کو مسہ دو چھ مینری مائدہ کے ملا کر قند سائیدہ سے شیرین کر کے درمیان پیالہ مکھن اور سانس شیرین کے ملا کر کہاے

### ترکیب پکانے ابرش پف کی

پانچ انڈوں کی زردی اور دو کی سفیدی اور ایک مینری چھ کلاں مائدہ ملا کر اور آدھی چٹانک مکھن گداختہ اور آدھا چھ چاہ اور نمک ان سب کو تھوڑی دیر حل کرے بعدہ ایک بوتل خورد کبریم ملا کر درمیان ایک پیالہ چاہ کے مکھن ملکر بیک کری پھر اس کو نکال کر سانس شیرین کے ساتھ کہاوی ۛ

### ترکیب تیار کرنے سپٹن کے

ڈیڑہ پاؤ کشش کے بچ نکال کر درمیان ساچھ سادہ ہیفیہ مائی بادام مکھن ملی ہوئی کی چند عدد کشش کو مدور چپکا کر نان پاؤ کی باریک قلمہ بدون کراس کے آگ پر خشک کر کے مکھن ملکر بقدر سوا اچ کے چوڑا تراشے بعدہ ساچھ میں کتنی ایک مسہیر سے رکھ کر اس پر کششوں کو رکھی اور پھر بقدر ایک مینری چھ کے قند پیا ہوا چھ کے پھر نیا اور کشش مذکور کو رکھ کر سطح تہ بہ تہ رکھی کہ قریب پر ہو نیسے ہو جاوی اور نان پاؤ اور مکھن اس پر رکھ کر درمیان ایک بوتل چوٹی شیر کے زردی چار ہیفیہ حل شدہ کی اور برابر ایک مینری چھ کے جبین اور ڈیڑہ چھ عرق گلاب کا اور ایک گلاس برلٹ ملا کر سپٹن مذکور پر ڈالی اور دو گھڑی تک چرب ہونے دے اور تین گھڑی تک یک کرے اور ڈیڑہ گھڑی تک بخار پانی جوش شدہ کا دیوے ۛ

### ترکیب پہلی باٹر سپٹن کے پکانے کی

سات انڈوں کو چند لمحہ تک حل کرے اور بقدر چھ چھ میزری کلاں کے ماندہ کو ایک بوتل  
کلاں شیرہ تازہ ملا کر انڈوں کو معہ قدر تک کے ملا کر ڈیڑھ گھنٹی بنگاہ رکھی بعدہ ماندہ  
پارچہ پیٹن میں چپکا کر درمیان برتن کے پارچہ کو رکھ کر پیٹن مذکور کو اوہ میں بند کر  
اور خوب مضبوط باندھ کر ڈیڑھ گھنٹی تک جوش دی اور سا پنچ میں رکھ کر جوش کرے  
اور سانس شیرین کے ساتھ جی تفصیل ذیل میں لکھی ہے خرچ کرے۔ وہ ہوتا  
بقدر ایک چھ میزری کلاں کی مکھن کو ماندہ میں ملا کر اور تھوڑی پانی سے گلا کر  
اور ایک پیالہ چاہ کلاں کرٹ دین کہ وہ شکر سرم سے خوب شیرین ہوا ہو اور  
دو عدد بھینہ کی زردی حل شدہ ان سب کو ایک جگہ کر کر آگ پر رکھے تاکہ  
خوب گرم ہو جائے مگر ہوش بار رہے کہ جوش ہونے بنا و کبدہ جا بیل اور دار چینی ملائی  
دوسری ترکیب باٹریٹن کے بنانی کی

چار بھینہ کی زردی اور تین بھینہ کی سپیدی پاؤ گھڑی تک خوب حل کرے  
اور کئی دفعہ کر کر پا پنچ میزری چھ کے برابر ماندہ اور ایک بوتل خورد و دودہ اور بوز آؤ  
چھ چھ چاہ کے نمک ملاوی اور ہمارہ سانس شیرین مصلحہ ذیل کے خرچ میں ملاوی  
بمقدار دو گلاس سپید یا سوٹ دین اور ایک گلاس پانی اور تین چھ میزری کے برابر  
چینی اور قدر کے مکھن موافق اخروٹ ملا کر ایسا تراشے کہ جوش آئے ۛ

ترکیب تیار کرنے مد لٹن پیٹن کے

دو انڈوں کو خوب حل کر کے بقدر پا پنچ چھ کے ماندہ اور ایک بوتل خورد شیرہ تازہ  
اور برابر ایک میزری چھ کے شکر سرم اور قدر سے جا بیل اور نمک ان سب کو درمیان  
پارچہ خورد کے باندھ کر دو گھنٹی تک جوش دیکر سانس پیٹن کے ہمراہ کہا سے  
ترکیب پکانے نیم گھنٹی ڈسپلنگ کے

پاؤ سیر چرب کو خوب قیمہ کر کے اور اس قدر نان پاؤ پا ہوا اور ایک چھ میزری



ماندہ کا اور دو چٹانک کرن مصفا اور قدری چینی اور تھوڑا پوسٹ لیموں کا پا ہوا  
اور جافیل اور تین بیضہ حل شدہ ان سب کو ملا کر اور موافق گلولہ کے گول کر کر اور کپڑے  
کے ٹکڑیوں میں باندھ کر ڈیڑھ گھنٹی تک جوش دی اور کھینکے ساتھ چھڑک کر تناول کرے  
**ترکیب تیار کرنے میں سیٹن کی**

پاؤسیر چانولوں کو اس قدر جوش دی کہ کپنی لگیں بعدہ کپڑے میں چھان کر خشک  
کرے اور کھل میں ڈالی اور پانچ انڈوں کی زردی پسپی ہوئی اور پاؤسیر مکھن  
اور ہموزن اس کے کھانڈ اور ایک عدد جافیل اور آدھا چمک لیموں پسپی ہوئی کا  
ان سب چیزوں کو تھوڑی دیر ملا کر خوب پیسے اور آدھ سیر کرن بھی ملاوی اور  
سیٹن کے کپڑے میں باندھ کر ڈیڑھ گھنٹی جوش دیکر سانس ملا کر کہا ہے ۛ

**ترکیب نٹ مینڈ سیٹن یعنی سیٹن خالہ سیری کے**

کشمش نئی لیکر اور چرب قیمہ ورنان پاؤسیر اور دو چٹانک قیمہ سیب کا اور شکر  
سرخ اور چار بیضہ اور قدر ایک چمچ چاہ کے سونٹھ پسپی ہوئی اور آدھی چمچ چاہ کے  
برابر نمک اور آدھا جافیل پا ہوا اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو  
ملا کر کپڑے میں باندھے اور دو گھنٹی تک جوش دی اور سانس مکھن کے ساتھ  
گلا کر اور ایک گلاس مدیر اور قدر سے چینی ملا کر کہا ہے ۛ

**ترکیب سیٹن کے پکانیکی**

پاؤسیر نان پاؤسپی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک قیمہ چربی اور دو چٹانک قند پا ہوا  
اور عرق دو لیموں کا معہ پوسٹ پسپی ہوئی اور ایک انڈا حل کیا ہوا لیکر ان سب  
چیزوں کو ملا کر ایک کپڑے یا درمیان سانچہ برتنوں کے جن میں مکھن ہوا ہو  
گھنٹی پہر تک پکاوی اور سانس شیرین کے ساتھ کہا ہے ۛ

**ترکیب رنجش سیٹن کے پکانیکی**

سانچہ چین کے اندر خوب مکھن ملا کر اور سانچہ مذکور کے نیچے اوپر کشش صاف بے تخم بطور پھول کے مرتب کرے اور بعد اُس کے سفزنان پاؤ اور مکھن کے قتلہ تراش کر ایک یا دو قتلہ کشش کے اوپر رکھی چنانچہ اسطرح کشش ورنان پاؤ کے قتلہ کو تہ بہ تہ جاکر گرم رکھی جب وہ سانچہ بہر جادوی تب ایک بوتل خور دیکر ہم قند سی ہوئے سے خوب شیرین کرے اور چا لاند و مچی زردی ملا کر اور ایک گلاس برانڈی اور دو میزی چمچ کے برابر عرق گلاب اُس کے اوپر چڑک کر ایک لمحہ یا دو گھڑی تک چرب ہونے دے پھر ایک ٹکرہ کاغذ کا جبہ مکھن ملا ہوا ہو اُس پر رکھ کر اور کپڑہ سے باندھ کر ڈیڑھ گھڑ تک جوش دی اور سانس یا پٹن کے نوش کرے ۛ

### ترکیب پکانے اکس فور سیٹین کے

پاؤ سیر چاؤ لٹو پانیس چار پانچ دفعہ دہو کر سیٹین میں باندھی مگر کنجکے نہ باندھو اور اُس پر ٹھنڈے پانی کے برتن رکھ کر جوش دی اور دو گھڑی تک پکاوی اور پھر اُس کو ٹھنڈی مکھن اور چینی کے ساتھ کھاوی اور دو چٹا تک کرن مصفا کو ان چاؤ لٹوں کے ساتھ جوش دی ۛ

### ترکیب اکس فور سیٹین کے پکانیکے

پاؤ سیر سفزنان پاؤ سائیدہ اور سموزن اُس کے چرب اور کرن قیمہ اور برابر ایک چمچ چاہ کے جایفل پا ہوا اور قدری لال شکر اور تھوڑا نمک اور بقدر ایک میزی چمچ کے عرق گلاب کا اور ایک میزی چمچ کے برابر برانڈے بارم شراب ہو دے عرض ان سب چیزوں کو ایک جگہ بطور لئی سخت کرے اور کبریم اور دو انڈوں کی زردی حل کر کے غلولہ باندھ کر فری کرے ترکیب ایرک شائے سیٹین کے پکانیکے

پانچ میزی چمچوں کی برابر باندھ اور بقدر ایک چمچ چاہ کے نمک اور ایک

بوتل چوٹی شیر بہتر کی اور تین بیضہ حل شدہ ملا کر مربہ کے برتنوں جو گوشہ  
میں کہ جن میں کہن ملا ہوا ہو وی رکھ دی اور ظروف مذکور کو تھوڑی دیر  
کر لیاں پر رکھ کر بیف کباب کے نیچے رکھے اور بعد تراش نے چھوٹے چھوٹے  
ٹکڑوں کے مربہ جو گوشہ تراش کر کہا دے ۛ

ترکیب نیٹو کا لچ پیٹن یعنی سپین مکتب خانہ نو کے پکانے کی  
پاؤسیر تازہ چرب بیف کا خوب قیمہ اور برابر اس کے کرن مصفا اور دو چٹانک  
نان پاؤسایندہ اور اسقدر بیٹھا بکٹ پا ہوا اور نصف چھچھاہ کی برابر نمک  
اور ایک عدد جافیل خورد حل شدہ اور آدھی چٹانک پوست لیمو کا قیمہ ان  
سب چیزوں کو مسہ دو تین انڈوں حل شدہ کے کہن میں ملا کر فری کرے تاکہ  
رنگ سرخی مائل ہو جاوی مگر برتنوں کو اوپر پچھ کر تار ہے تاکہ سب یکجائی اور قند پٹا  
چرٹ کر کہا دے ۛ

### ترکیب تیار کرنے کا لچ پیٹن کے

تین چٹانک کرن مصفا اور پاؤسیر قیمہ چرب کا اور اسقدر نان پاؤسایندہ  
بقدر ایک میزی چھچھے کے مدیر اشراب بالمعوض اس کے عرق گلاب کا ان سب چیزوں کو  
مسہ نزدی پا پنچ انڈوں کی ایک جگہ ملا کر لئی کی مانند سخت کری اور ہاتھ سے ملا کر یا  
یا تیرہ پٹن خورد موافق ساہنہ کے بناوی اور پھر درمیان کہن کے آتش نرم سے  
خوب سرخ کرے اور فری پائیں ہلاتا رہے اور قند سائندہ اس پر چرٹ کر مسہ  
پٹن سانس کے کہاوی مگر خیال رہے کہ وہ اچھی طرح جوش کہا می ہوئی ہو  
ترکیب اور پچ پیٹن کے پکانے کی

۸ انڈوں کی زردی اور ہم کی سپیک علیحدہ حل کرے در زردی در سیاق سائندہ ورم تولہ  
بیٹھا بکٹ پا ہوا اور دو میز چھچھے پر بلٹ نارنج ڈالکر سکوتا اور خوب اور آدہ پاؤسکھ کو آگ کے

سینگ کا چچہ اُس پر لگاوسی اور گلاوسی اور ظروف پٹن کے اندر پف پیشٹ دیکر پٹیر  
جاوسی جب بیک کے واسطے تنور کے پاس لیجاوے تو اجڑا پس ہوئی اوہنیں تیزنول  
میں ڈالکر چن لچہ تک تنور میں بیک کرے ۛ

### دوسری ترکیب ورنج پٹن کی

چہ اندوکی زردی اور تین اندوں سپیدی خوب حل کر کے اور تین مینر چچہ  
برابر مالٹ نارنج اور دو چٹانک قند سا ئیدہ اور اسقدر مکھن گلا کر اور سہون  
تین چچہ مینر کی نان پا سا ئیدہ اور پاؤ تول چوٹی کبریم کی ان سب کو اجڑا  
میں ملا کر حل کرے اور ظروف پٹن میں پف پیشٹ دیکر بیک کرے ۛ

### ترکیب لمن پٹن کے پکانے کی

سانپان کے درمیان جبکا مونہہ چوٹا ہو پانی گرم کر کے دو لمیوں کو اسقدر جوش دے  
کہ خوب پختہ ہو جائی بعدہ بیج دور کر کے اُس کو مانند ماندہ لسی پنی اور دو چٹانک قند  
سا ئیدہ اور اسقدر تازہ مکھن جو کبریم سے ملا ہوا ہو اور تین سیفہ حل شدہ کی زرد  
ان سب کو ایک لکھن میں ملا کر خوب حل کری اور ظروف پٹن میں پف پیشٹ دیکر  
بیک کرے اور تنور سے نکالکر اُس پر قند چڑک کر کھاوے ۛ

### ترکیب راس بری پٹن کی

ڈیڑہ چٹانک راس بری جام میں دہی چٹانک کبریم اور زردی آٹھ ہفہ حل شدہ  
اور قدرے چینی اور پاؤ بہر مکھن تازہ ان سب کو اوسیں ملا کر اور پیکر پف پیشٹ  
کے ساتھ ظروف پٹن میں بیک کرے ۛ

### ترکیب یک پٹن یعنی اندوکی پکانی کی

دو چٹانک مکھن کو گلا کر اور سرد کر کے دس اندوکی زردی اور دو کی سپید اور کدھی  
چوٹی کبریم گندہ کی اور پاؤ بہر شکر اور دو مینر چچہ برابر مغز نان پاؤ سا ئیدہ اور ایک

عدہ جافیل اور ایک گلاس برانڈے ان سب چیزوں کو مکھن میں خوب حل کر کرے  
پف پیٹ یا برون پف پیٹنگ سبیکے سے ۛ

### ترکیب کچنپنہ پیٹن یعنی مائی پیٹن کی

تین انڈونکی سپیکر اور زردی کو خوب حل کر کے دو چٹانک دودھ میں ملا کر حقیقہ  
کہ زیرہ وغیرہ سپیکے میں ہوں سکو دور کرے اور ایک چٹانک چینی اور تین حصہ  
جافیل پا ہوا اور آدھ پاؤ سوچی یا ماندہ اور ساڑھے تین چٹانک چربی خوبا ریک  
قیمہ کی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک سفزنان پاؤ پا ہوا ملا کر سب جزا کو ایک جگہ کر کر دو  
میں ورائڈو میں ملا کر اور ایک گھڑ میں تیار کرے اور پھر ساچھ میں چین یعنی ساچھ  
بلو ماچھ کے مکھن نلکار اور میں پیٹن رکھ کر کپڑہ سی باندھے اور آب گرم میں اس ساچھ کو  
اُس کپڑے بندھے ہوئے میں رکھی ورتین گھڑی تک خوب پکا کر اور اس حصہ میں ٹانیک  
ٹھنڈا ہونے ندے اور پھر کہا نیکیے وقت ساچھ سی نکال کر تیرنو میں رکھ کر اور اوپر سانس  
ڈال کر صرف میں وی اور سانس یہ ہی کہ ایک وین گلاس شیرین اور آدھ دین گلاس  
برانڈی اور دو چھ چاہ برابر چینی اور تھوڑا سا پوست لیموں کا قیمہ اور پاؤ بوتل جو  
مکھن گلی ہوئی کی ان سب کو ایک جگہ پیٹن مذکور میں ڈال دی اور اس کے اوپر تھوڑا  
جافیل پا ہو چڑک کر صرف کرے اور اگر پیٹن کا قلم تیار کرنا ہو تو مطابق اسی ترکیب کے  
قدرے پوست لیموں کا قیمہ اور کشمش و سمیں ڈال کر پکا وے ۛ

### ترکیب پکانے چیز کیک پیٹن کی

ایک بڑی بوتل میں گائی کا دودھ اور ایک تپا شفتا لوار ایک چوڑا چینی اور میو  
جوش دی اور پھر کپڑے میں چپاں لے جب سرد ہو جائے تو اودم چہ بیضہ حل شدہ اور دو حصہ  
سہ دو چھ سبزی ماندہ ملا ہوا ڈال کر سانس پائین رکھ کر آگ پر پکا کر تاکہ گندگی اوسکی  
مثل کتل کپڑے کے ہو جاوے اور پھر نیچی تار کر دو چٹانک مکھن تازہ اور تین چٹانک

چینی سفید اور تین چٹانک کرن مصفا اور آدھا جافیل پسا ہوا اور ایک گلاس چھوٹا برتن  
 اُس میں ملا کر ظروف پٹن میں رکھ کر تنور کے اندر بیک کرے اور کنارہ پیرلف پیش دے  
**ترکیب فو لو درنگ پٹن یعنی پٹن سوچی کے**

دودھ بونے دو سیر لیکر ایسا جوش دی کہ سیر بہر پچائی میں چٹانک سوچی مصفا کو  
 دودھ میں ملا کر دو گھڑی تک رہنے دے پھر کٹریں چھانکڑا سٹوپان کے اندر ایسا پکا دے  
 کہ مثل مٹی کے درست ہو جاوے پھر تین انڈوں کی سپیکر اور ڈیڑھ چٹانک قند سا بندہ  
 اور ہوزن ایک چمچہ واسطیہ شفتالو کے پسی ہوئی کو ملا کر درمیان سانچہ جیلی یا سانچہ  
 بلوہا چار کے رکھ کر مقام سرد میں رکھ کر چھوڑے جو تھک کر دو چٹانک راسن ہی  
 جام باکڈامی جام اُس پر رکھ کر کتل چھڑک کے خچم میں لائی ترکیب کتل کی پہلے  
 سیر بہر دودھ جوش شدہ پٹن میں انڈوں کی زردی ملا کر آتش نرم پر پکا دی  
 تاکہ کیریم کی مانند ہو جائے اور ڈیڑھ چٹانک قند ہی اُس میں ملا دی اور جو تھک  
 شفتالو ہاتھ نہ لگے تو اسکی بدلہ بادام شیرین صرف کرے اور اگر حاضری کیو ملے  
 درکار ہو تو بدون کتل مذکور اور جام کی ہی کہا سکتے ہیں ۛ  
**ترکیب پکانے نیکیک معقول کے واسطے**

تین چمچہ سبزی ماندہ میں چھانڈے حل شدہ اور تین سبزی چھوٹکی برا بربد  
 شراب اور دو چٹانک کھن پکھلایا ہوا اور ہوزن اس کے قند پسی ہوئی اور  
 آدھا جافیل پسا ہوا اور ایک بوتل خور و کیریم ان سب کو ملا کر تھوڑی دیر  
 حل کری اور برتنوں کی اوپر نیکیک کو پتلا پتلا جما دے ۛ  
**ترکیب پکانے نیکیک و فو لٹیر کے**

تین انڈوں کو درمیان ظروف شکستہ کے تھوڑی جافیل اور نمک سے حل کرے  
 پھر دو چٹانک ماندہ اور قدرے دودھ ملا کر اسطرح حل کرے کہ سطح اور ہموار

ہو جائی بعدہ تھوڑا دودھ اُس میں ملاتا رہے تاکہ مانند کیریم کے گاڑا ہو جائے اور فری پان بھی مطابق ظروف پٹین کے نہایت صاف ہوا اور اگر ایسا نہ ہوگا تو پنکپک کی قدر کہیں بمقدار ایک اخروٹ کے صرف کرے جب مکھل جاوے تو اُس پر کچھ چیزیں حل شدہ ڈالی تاکہ وہ فری پان کی تہ کو ڈھانک لے اور گاڑہ پن میں ایک روپیہ سے کم ہووے اور دو طرف سے اُس کو ایسا فری کری کہ اُس کا رنگ سرخ ہو جائے اور یہ ترکیب فولیٹر سبک بھی ہو سکتی ہے اور اگر بوزن ایک منیری چمچ کے اُس میں ماندہ ملاوی توچا ہئی کہ چمکا پوست سبک کا تراش کر بڑی بڑی سوٹ قندہ سبکے تراشے اور اُس کے اندر کے ریشے نکال ڈالی اور حل کی ہوئی چیز وٹیں تر کر کے درمیان لا کر گرم بینی چرب خنتری کے فری کری اور اُس پر لوہی کی چلپنی رکھ کر خشک کرے اور اُس کو صاف ڈیس میں رکھ کر قندہ سبک چمک کر کہا دے ۛ

### ترکیب کرن فولیٹر کے بنائیکے

باٹر کو تیار کر کر پاؤسیر کرن معہ قدری چرب بھف قیمہ لیکر چمچ سے ملا کر فری پان کے موافق بیٹابکٹ اُس میں ڈال کر فری کری ڈیس میں گرم رکھی ۛ

ترکیب اور پچ مائلٹ کے تیار کرنے کی

ہموزن نار پچ تلخ کے قندہ بہتر اور نار پچو نکو خوب دہو کر اور کپڑہ سے صاف کر کر خشک کرے اور پہلے اُس کو اوپر سے تراش کر اُس کے پوست کو نصف سے تراشے اور اُس نصف کو چھوٹے چمچ سے علیحدہ کر کے باہر کرے اور تخم اور ریشہ اُس میں سے دور کر کے گودے اور عرق کو اٹھا رکھے اور پوست چمکوں کو سانپان میں رکھ دے اور سرپوش کے نیچے پارچہ دیکر خوب بند کر کے کئی گھڑی تک کپنی دی اور استقدر نرم ہو جاوے کہ نوک پیدین کی اُس میں گھسنے لگے بعد اُس کے پانی اُس کا دور کرے جب تک گرم رہے اور چاندے کے چمچ سے

کرنے جب تک گرم رہے اور چاندی کے چچہ سے جھگہہ سے سخت ہو چھلتے رہیں اور اس کے پوسٹ کو باریک مطابق ایکٹ پچ کے دراز اور باریک تراشے اور مصری کے قوام میں ان چمکوں کو تراش کر ڈال دی اور چند لمحہ بعد اس عرق کو گودی میں ملا کر جوش دی جب صاف ہو تو کئی چمک لے اور تراش کر واسطے زیادہ ہونے رنگت کے ملاوی اور پنا پاؤ مصری ڈیڑھ پاؤ نار پچ کے واسطے ضرور ہے :

### ترکیب دوسری اور پنا مالٹ کی

نارنگیوں کو دھو کر اور پوسٹ کو چمکی کر دو ڈھائی سیقند ڈیڑھ سیر نار پچ اور نارنگیوں درمیان ایک ظروف سانچان کے بہت سا ٹھنڈا پانی رکھ کر سنہ اسکا سر پوش سے بند کرے اور ایسا جوش دی کہ نوک پین کی اوسمیں گھسنی لگے تو اسوقت نکال کر باریک عدد کچہ چار چار ٹکڑہ کر کے اور پچاوس کے دور کر کے پوسٹ کے قتلہ جقدر باریک ہو سکے کرے اور تھوڑی جینی صاف کر کر اور واسطی آدہ سیر کے پاؤ سیر پانی بوتل چوٹی کا ڈال کر آگ پر رکھی کہ وہ جینی پنگھل جاوے چند لمحہ کے جب جوش کہانے لگے آگ سے نیچے اور ماری اور درمیان اوس کے پاؤ بوتل سرد پانی کے ملاوی تاکہ آلاش وغیرہ باہر نکلاوے اور جھاگ اس کے دور کر کے آگ پر پکاوی اگر دوسری دفعہ ہی جھاگ لی آوی تو انکو دوبارہ دور کر کے نارنگی کے قتلوں کو ملاوی اور چند لمحہ تک جوش دی :

### ترکیب پکانے ججز برٹ کی

بقدراپک سیر کے ٹریکل اور پونی دو سیر ماندہ اور چہ چٹانک لال شکر اور مکھن تازہ اور دو چٹانک زیرہ اور قدر سے سوٹہ اور چار بیضہ اور قدر سے سچی مکھن کو کبیریم میں حل کرے اور بعد اس کعب کو ایک جگہہ کر کے اوٹھا رکھے اور دوسرے دن ظرف مٹن یعنی سانچہ مکھن ملی ہوئی سے بیک کرے ۔

ترکیب ججز برٹ نٹ یعنی مثل سوپاری تیار کرنے کی



آدھ سیر ماندہ خشک چھان کرا اور اسقدر چوٹہ ترکیل اور ڈیڑھ چھٹانک لال شکر اور  
ڈیڑھ چھٹانک پوست چکو ترہ کے چوٹے ٹکرہ تراشے اور پھر مکھن اور چوٹہ کو ایسا  
گچھلا دی کہ مثل گرم دودھ کے ہو جائے اُس وقت ماندہ اور اور چیزیں اوسیں  
ملا کر اور چھچھ بالائی سے مکھن ملکر مانند سو پیار مکی رکھ کر بیک کرے ۛ

### ترکیب تیار کرنے ملک بھج کی

نوعہ دیمنوں کی پوست کو دو بوتل برانڈیس اٹھارہ گھڑی تک تر کر کے بعد اُس کے  
عرق لیمنوں کو اُس میں ملا کر چھان لے اور تین پاؤ چینی اور بوزن پانچ بوتل چوٹہ  
کی پانی اور ایک عدد جانفل پسا ہوا اور ایک چوٹہ بوتل تازہ دودھ جوش  
خوردہ کے ملا کر کیلی جلی سے چھان کراوٹھالے ۛ

### ترکیب تیار کرنے روغن پامی ہائی مادہ گاؤ کی

بادہ گاؤ کے پاؤں کو کئی گھڑی تک اسطرح سے جیسے اٹھاک کیواسطی یا جلی کرتے  
ہیں جوش دی اور آلائش یعنی چکنائی جقدر کہ نکل آوی اُس کو باہر کرتے رہیں  
جب اُسکا ٹھکنا موقوف ہو جاوے تب پانی کو دور کرے اور دوسرے دن ایک روٹی چرب  
روغن مذکور کی بنجائیگی اوپر اُس کو نکال کرا اور اوس روغن کو بھی کہ جو پٹیلے لیلیا  
تھا تھوڑے پانی کے ساتھ جوش دی جب سرد ہو جاوے اُس کے پانی کو دور کرے اور دوسرے دن  
ایک روٹی چرب کی جو اوپر بندہ گئی تھی اُس کو نکال کرا اور اُس روغن کو پانی کے ساتھ  
جوش دیکر روغن کو بوتل میں رکھ کر چوڑے اور یہ روغن نہایت عمدہ ہوگا ۛ

### ترکیب صاف کرنے پلٹ یعنی ظروف نقرہ

ایک گز گاڑھی چھٹ لیکر چار ٹکرہ کر کے ایک چھٹانک رکھ کر پسی ہوئی ہرن  
کی سینگ کی جوش دی تاکہ پانی اوسکا جذب ہو جاوے اور پلٹ صاف کو  
اس کپڑے کے ٹکروں سے مالش کرے ۛ

## ترکیب صاف کرنے کرسیاں

ایک یا ڈیڑھ چٹانک سوم لیکر مرتبان میں رکھ کر اس قدر تار پٹین کا دے کہ اس کو چھپا دے اور جب پہل جاوے تو اس پر رکھی بعدہ تھوڑا سا اسی سے لیکر سہ پارچہ فلنن خواہ مکڑہ پٹو سبز کے رکھ کر کرسیاں پر پٹے اور بورس سے صاف کرے اور قدرے رال بسی ہوئی درمیان روغن تار پٹین اور سوکھ ملی ہوئی ہووے

## ترکیب تیار کرنے لمن بگل کے

چہ عدد لیویں اوسط لیکر چار ٹکرے کرے اور اس کے پچھ کو دو رکے درمیان مرتبان کے رکھ کر اس پر ٹانک یک چٹانک باریک چھڑکے اور مرتبان کے منہ کو پارچہ ڈبلیٹ سے بند کر کے تین روز تک رہنی دی پھر چہ عدد لونگ درجا و تری سات ماشہ بسی ہوئی اور ڈیڑھ چٹانک رائی بہنی ہوئی اور قلمہ ایک عدد جافیل کار رکھ کر اس پر ایک تل سرکہ جوش شدہ کی گرم گرم چھڑک کر مرتبان کا منہ بند کرے اور بعد تین روز کے اٹکی منہ کا کاک دیکر چھڑیے سفید باندہ دی اور بعد گزرنے ایک ہفتہ کے خرچ کے قابل ہوگا اور واسطے بنانے کئی طرح کے ساس اور خاص کر سانس مانی کے اچھا ہوگا

## دوسری ترکیب تیار سی لمن بگل

جو میں عدد لیویں کا پوسٹ چھ لیکر چار م حصہ سے زیادہ تراشے بیس نیچے کی تہ ثابت رکھی اور اس کے سر کو چار مکڑہ کر کر ایسا تراشے کہ جدا نہ ہو سکے اور آدہ ٹانک باریک برابر میں بعدہ ہر ایک کو ڈیس میں رکھ کر خشک کرے اور بعد اس کے پتھر کے مرتبان میں آدھی چٹانک قلمہ باریک و رسات ماشہ مچم سرخ اور دو چٹانک لہسن مقشر اور آدھی بوتل خود درائی بہنی ہوئی پارچہ تل سے باندہ کر رکھی اور اوپر اس کے دو بوتل کلاں سرکہ کی جوش شدہ ڈالکر اور کا منہ کاک سے بند کرے اور تین مہینہ تک نگاہ رکھی بعد تین مہینے کے کسی یا ایک کپڑے میں چھانک کر عرق

ایسوں نکال کر رکھ چھوڑے اور دو روز تک نگاہ رکھی اور عرق کو بوتل میں رکھ چھوڑا اور جس عرق میں کدورت ہو اُس کو ڈھانک کر چند روز رکھے تاکہ کدورت دور ہو جائے اور یہ سائنس کئی برس تک ہیگہ اور جب ایسوں واسطی پگل کے درکار ہو تو کچھ ضرورت عرق کے نکالنے کی نہیں ہے ۛ

### تیسری ترکیب تیار کرنے لمن پگل کے

نوحہ دیسوں کے قتلہ تراش کر اور اُس پر آدہ سیر نمک در چٹانک بہر قتلہ باریک سہجمنہ سوزنگی کے اور اسقدر سفوف رائی کا اور سوا تولہ مرچ سپید اور لونگ اور جانیفل اور جاوتری اور مرچ سرمہ ہر ایک چیز سات ماشہ ان سب کو چند لمحہ تک جوش دیکر اور مرتبان کے اندر رکھ کر سات روز تک نگاہ رکھے بعدہ چلنی میں چھانکر خرم کے واسطے بوتل خورد میں رکھے ۛ

### ترکیب تیار کرنے ججنوئیں کے

چودہ گیلن پانی اور پونے چار سپر چینی اور پاؤ سیرادرک صاف کوٹی ہوئی کو گہڑی بہر تک جوش دیوی بعدہ دس انڈوں کو خوب حل کر کے اُن کی سپیدے ملا کر اور آلائش اُس پر سے دور کر کے برتن میں چھانکر اوٹھا رکھے جب سرد ہو جائے تو بارہ ایسوں پوست کے قتلہ تراش کر ان کو درمیان چھوٹے پیسہ کے دو تین روز تک مہ ایک بڑی بوتل تاڑی کے رکھ کر اُس کے بعد پتھر کی بوتلوں میں بھر کر رکھ دی بعد دو روز کے خرم کے قابل ہوگا اور ایک گیلن کا وزن چار بوتل کلاں کے برابر ہوتا ہے اور وزن پون کا اس ترکیب میں چھ چٹانک مناسب ہے ۛ

### دوسری ترکیب ججنوئیں کے تیار کرنے کی

سو نہٹ پاؤ سیر سپی ہوئی اور آدہ سیرادرک صاف کوٹی ہوئی اور چار سپر

یا چینی ہو اور گیلین برابر پانی ان سب کو ڈیڑھ گھڑی تک جوش دی جب ٹھنڈا ہو جائے تو اس لیموں کا غدی کا عرق اور اس کے پوست کے باریک قتلہ نریشے ہو کر اور ایک بوتل کلاں برابر انڈی کی اور اسیتھر تاڑی ان کو ایک جگہ ملا کر اور اس حد و سفیہ ماکیان کے سپیدی ایک چوٹے پیپہ میں اوٹھا رکھی اور

تشریب تیار کرنے رائی کی ایک ساعت میں

کئی مرتبہ رائی کو وہاں دستہ میں کوٹ کر اور آدھی چھٹانک رائی میں تین میزی چھچھ برابر دودھ ملا کر حل کرے اور اگر بجائی دودھ کے کبریم ہو تو اچھا ہے اور بقدر ڈیڑھ چھچھ چاہ کے نمک اور اسیتھر چینی ان سب کو ایک جگہ ملا کر خوب پیسی اس ترکیب سے رائی درست ہوگی تو پھر کبھی تلخ نہوگی اور ذرا تلخ چھچھ کے ترکیب دوسری تیار کرنے رائی کی کہ پندرہ روز تک ہے

سب اجزاء مفصلہ ذیل کو علیحدہ علیحدہ کر کے ہاون دستہ میں خوب کوٹے اور سفوف رائی کو درمیان سرکہ یا مدیرہ میں یا پانی سبھنے سورنگی میں چند لمحہ خوب پیسے اور پھر اس کو پتھر کے مرتبان میں رکھ کر اور اس کے منہ کو خوب بند رہ روز تک رکھ چھچھ سے جبکہ درکار ہو اس میں نکال کر رائی کی برتنوں میں رکھی ہے

تیسری ترکیب تیار کرنے رائی کی جو بہت روز تک درست رہے ڈیڑھ چھٹانک نمک کو ایک بوتل کلاں پانی یا سرکہ میں ملا دی اور اسپرلیک چھٹانک سبھنے سورنگی گرم گرم چھچھ کر اور مرتبان میں رکھ کر اسکا منہ بند کرے اور چھچھ چھچھ دی بعد چھٹانک کئی مرتبہ سفوف رائی میں ملا کر خوب حل کرے جب گاڑہ ہونے لگے تو اس کو تھوڑا کثادہ میں اوٹھا رکھی اور مرتبان کے منہ کو کاک کے مضبوط باندھ دے ہے

تیسری سانس مرغابی

برابر ایک چمچ مہو لہ کہ شرم کجبت دہانی سانس دو انٹ کجبت اور عرق میوں کا خنڈی و آدہ  
چمچ انجونی اور دو چمچ برابر پوٹوین شرب و آدہ چمچ لال مہم بار یک پسی مہوی اور آدہ چمچ مہو  
پگہلا ہوا ان سب کو الگ جگہ کر کے سانپان نقرہ میں پکاوی جوقت جوش آوی مرغاب  
کباب شدہ کے ساتھ صرف کرے ۛ

### ترکیب بند یعنی بند کی تیاری کی

سوجی پاؤسیہ و راسیہ قدر تاثری جب یہ دونو دھکی مانند ہو جاویں تو کپڑے چھانکر سوجی  
ایا کر کرے کہ ہاتھوں ملی جاوے بعدہ دو چٹانک سپید چینی اور تین انڈو مٹی زرد  
اور دو چٹانک مکھن اور قدر رگن مصفا دیگر ڈیڑھ گہری تھک خوب حل کر کے رکھ  
زان بعد اٹھ عدد و بند یعنی بند تیار کر کے کاغذ سپید مکھن ملی مہوی پر بقدر آدہ چٹانک  
کے فی عدد تیار کری جب خمیر و سنگا تیار ہو جاوے تو اس کو نور میں گرم آچھ نہو و پکائی

### ترکیب نول کول کی

دو یا تین عدد گوبی کو چھپا کر بانی اور تھوڑی دودھ اور تک میں جوش پختہ ہونگا  
کچھ اور کہا نیسے پختہ ایک چٹانک مکھن کو سانپانیں رکھ کر تھوڑا گرم کرے مگر ایسا  
نکڑے کہ گہی کی مثل ہو جاوے بعدہ بقدر ایک چمچ منیری ماندہ اور آدہ سیر دودھ جوش  
لکڑی کے چمچ سے ملا تا رہے اور ایسا پکاوے کہ مانند سانس فرکی کے گندہ ہو جاوے بعد اس کے گوبی  
نڈ کو رکے موٹے قتلہ تراش کر سانس مطور میں سمہ قدر تاکے رکھ کر اور تھوڑا گرم کر کے صرف یہ  
لاوی اور جو اس میں دودھ خشک ہو جاوے تو اسوقت تھوڑی کیتھی سپید داخل کرے  
درتہ کچھ ضرورت گریبی ڈالنی کی نہیں ہے ۛ

### ترکیب صاف کرنے سر پوش ملن رنگ سیاہت کے

جب سر پوش کی قلعی دور کرنی منظور ہو تو اس پر قدر و عن شیرین ملکر اور بعد اس کے چمچ  
ملل سے ماش کر کر قدر کھٹک صفا کسلین مٹی کہ وہ رنگ سے تر نہو ملکر صاف کرے ۛ

سپید پوست کے ڈوڈہ کے بچوں کو پیکر یا کوٹ کر بطور لہی کے درست کرے اور درسیان پانی کے جوشدے اور جقدر روغن کہ پانی پر آیا ہو اوٹھا رکھی اور میں سیر پوست کی ڈوڈہ آٹھ بوتل کلاں روغن شیریں تیار ہوں گے :

### ترکیب چٹنی ولایتی مینگن کے

ترنہدی یعنی املی دو سیر اور ادک آدہ سیر اور لال مرچ پاو سیر اور کشمش آدہ سیر اور بادام سیر بہر اور ایک سیر لہسن اور آدھا وحنی اور آدہ سیر سر کو اور دو بوتل کلاں یا زیادہ پہلے مینگن ولایتی کو بے آب جوش دیکر کٹریں چھانکر ایسا پکاوی کہ کچا پانی اُس کا گل جاوے اور املی مذکور کو ایک بوتل سرکہ میں تر کر کے اُس کو کٹریں چھانے اور باقی سب چیزوں کو سرکہ میں تر کر کر اور پیکر اور اکٹھا کر کے ایک مہینہ تک آفتاب کی گرمی میں نگاہ رکھی جب تیار ہو صرف میں لاوی :

### ترکیب تیار کرنے اشنو ماہی روہو کی

ایک یا ڈیڑہ سیر روہو مچھلی کو سرکے طرے کاٹ کر اور پرچہ اُس کے مثل پرچہ ہاے کاری ماہی کی تراش کر اور پوست اوسکا دور کر کے خوب دھو دے بعد اوس کے بقدر ایک چھ میزی کے نمک لکر بعد پانچ لمحہ کے ایسا دھووی کہ نمک اوسکا تمام وکھا جائتا رہے پھر آدھی جانیفل اور قدرے مرچ سائیدہ ملا کر اور ذائقہ دار کر کے بقدر ایک دین گلاس کے مدیر شراب اور آدہ پاؤن شاخ مستول یعنی گرہبی گندہ ڈال کر اور سانپا نہیں رکھ کر موہنہ اُسکا ماندہ سے بند کرے اور ایسا اوسکو پکاوی کہ جوش آجاوے بعد چوہی سی اوتار کر تچے رکھی جب ٹہنڈا ہو جاوی موہنہ کہو لکھتے ہڈیاں ہوں دور کرے مگر خیال رہے کہ پرچہ مذکور ٹوٹنے پناوے بعد گرہبی کو کٹریں چھانکر پرچہ پیر ڈالے اور کہاتے وقت کہیں ماندہ آمیر چٹانک بہر جاوے اس کے ڈال کر قدرے صرف کرے : فقط تمام شد